SERVICE DE L'ARBORICULTURE
BIBLIOTHÈQUE
Livre No 152
Circulaire No
Revue No

Elevage et Alimentation du Porc à Bacon

BULLETIN No 9

ELEVAGE ET ALIMENTATION

— DU —

PORC A BACON

— PAR —

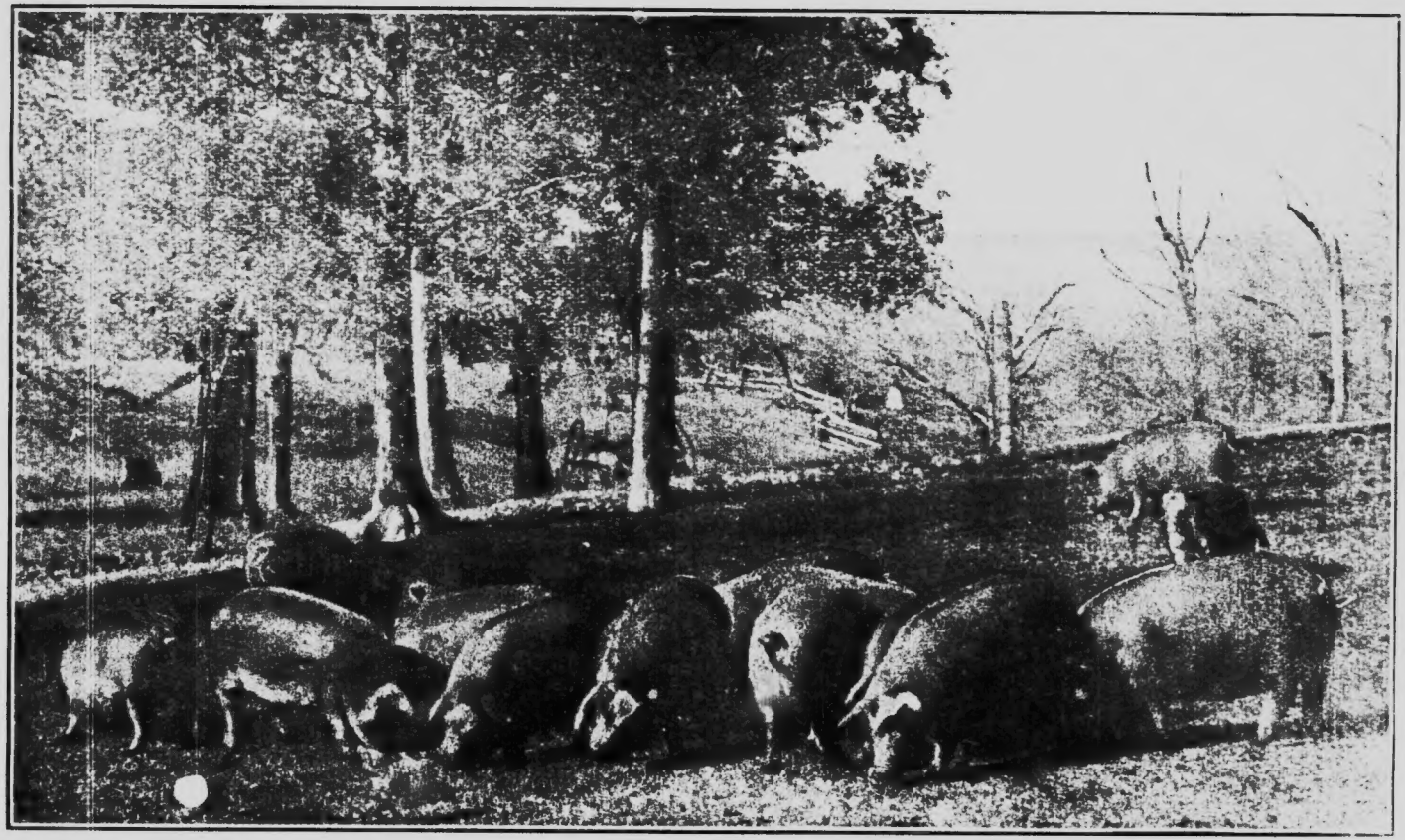
A. HANSEN

TRADUIT DE L'ANGLAIS PAR ALFRED C. St-PIERRE

Publié par le Ministère de l'Agriculture de la Province de Québec

1914

PB3/9



" Payeurs d'hypothèques " vivant confortablement.
(*Lippincott's Productive Swine Husbandry*)

PREFACE

Cette petite brochure a été spécialement écrite pour les élèves des écoles d'agriculture de la province de Québec.

Nous nous sommes efforcé d'écrire ce travail le plus succinctement possible, car plusieurs années d'expérience nous ont convaincu qu'il est souvent plus facile de retenir des faits brièvement exposés qu'exprimés plus longuement.

Nous espérons que ce travail sera aussi de quelque utilité aux jeunes cultivateurs de la Province.

A. HANSEN

La Trappe, avril 1914.

LE PORC

I

HISTOIRE DE SA DOMESTICATION

S'il nous est impossible de fixer d'une manière exacte l'origine de la domestication du porc, celle-ci n'en remonte pas moins à la plus haute antiquité. Les ruines de l'Egypte sont chargées de sculptures, d'hiéroglyphes et d'allégories du cheval, de la vache, du mouton et du porc. Chez les Sémites, il faisait partie des animaux comestibles. La Bible en fait aussi souvent mention.

Moïse, dans les Tables de la Loi, en interdisait la consommation à son peuple. Cette prohibition nous prouve que le porc était connu du peuple hébreux. D'aucuns pensent que la raison toute hygiénique de cette interdiction, était que la consommation de la chair du porc provoquait chez les orientaux des éruptions sur tout le corps, d'autres, que l'animal pouvait être atteint, dans sa chair musculaire, de maladies vermineuses telles : le cysticerque ladrique, la tuberculose et les trichines, et les aurait transmises à l'homme consommant cette viande crue ou peu cuite.

Parmi les ruines du Colisée, à Rome, on voit de nos jours de vieilles arches décorées d'une foule d'illustrations sculptées du temps des premiers empereurs

romains. Quelques-unes de ces multiples frises représentent des personnages apportant cérémonieusement leur offrande à l'empereur et, parmi celles-ci, figure avantageusement un gros porc. Les anciens Romains nous apprennent aussi qu'ils nourrissaient ces animaux de figues et de vins sucrés, qui développaient d'une manière anormale le foie. Enfin, plusieurs Romains allèrent jusqu'à prendre son nom, exemple : Porcier, Verrès, etc.

Chez les peuplades barbares du nord de l'Europe, il faisait partie de leurs nombreuses divinités. Il paraîtrait cependant que ces farouches guerriers, après avoir vaillamment combattu, s'accommodaient très bien d'un repas composé exclusivement de sa chair.

En Chine, il pullule en nombres incroyables depuis cinq mille ans, et il forme la grande partie de la nourriture du pauvre.

On voit donc que la domestication du porc remonte loin dans les siècles passés.

II

CLASSIFICATION ET CARACTÈRES ZOOLOGIQUES

Le cochon, ou porc, appartient, en zoologie, à la classe des mammifères, à l'ordre des bisulques, au sous-ordre des porcins, a la famille des suidés ou sétigères. L'hippopotame fait partie de cette classe de mammifères.

Tous les suidés sont nocturnes ; ils vivent en troupes et recherchent les parties marécageuses des forêts, le voisinage des rivières et des lacs. Ils se nourrissent ordinairement de racines et de tubercules qu'ils trouvent dans le sol. L'odorat chez les porcs est très développé. Ils ont le corps garni de poils raides ou de soies. Les pieds ont quatre doigts, dont deux médians reposent sur le sol ; les deux autres doigts, placés un peu en arrière, sont beaucoup moins développés. La tête est longue et se termine par un groin.

LES COCHONS SAUVAGES (Sangliers)

On compte de nos jours quatre familles de cochons sauvages. Cependant, une seule de ces familles offre un intérêt réel aux cultivateurs.

LE COCHON DES INDES (Baly Roussa)

communément appelé cochon-cerf. Il est originaire des îles situées à l'est des Indes. Il ressemble beaucoup au cerf par sa conformation. Aussi, ses jambes sont fines

et longues. Ses défenses sont également longues et crochues. Ses oreilles sont courtes. A l'encontre des autres espèces, ce cochon ne se repose pas couché ; le soir venu, il se choisit un arbre à basse tige, attrappe la première branche et s'y accroche par ses longues défenses, de façon à ce que ainsi pendu, ses pieds de derrières seuls effleurent à peine le sol. Il s'endort ainsi suspendu. Dans les Iles Célèbes, ils sont domestiqués, pendant qu'ailleurs ils sont très peu connus. Sa chair est délicieuse, à ce qu'on dit. Cette espèce de cochon n'a jamais pu être croisée avec les cochons sauvages ordinaires. Ils sont plus apprivoisés, moins farouches et moins puissants que ces derniers.

Vient en second lieu

LE COCHON MUSQUÉ (Piccary)

Il se rencontre dans l'Amérique du Sud. Il pèse à peine 60-70 livres. Ce petit animal possède, au-dessus des reins, une glande qui sécrète un liquide ressemblant beaucoup au musc par la senteur, de là son nom.

La tête est toujours très longue. Il est dépourvu de queue, celle-ci étant remplacée par une petite touffe de poils. Il est de couleur gris foncé rayé de blanc.

Ces cochons se nourrissent presque exclusivement de fruits et de serpents, et ils excellent en l'art de peler ces derniers avant de les avaler. Leur avant-train est léger et ils ne fouillent pas la terre de leur groin. Ils sont domestiqués, mais seulement dans leur pays d'origine. La chair de ces animaux est savoureuse, mais il faut au préalable, après les avoir abattus, leur enlever la glande sécréteuse, sans quoi la chair aurait le goût du musc.

Se rencontre en Afrique et dans l'île de Madagascar

LE SANGLIER A VERRUES (Sus Verrucosus)

ainsi appelé à cause des excroissances qu'il a sous les yeux ce qui rend l'aspect général de la tête des plus repoussants.

Cet animal a l'avant-train pesant. Le cou est fort de même que les défenses. La chasse au sanglier à verrues est souvent dangereuse à cause de sa fureur extrême et désespérée.

La peau est plus ou moins jaune, excepté sur le dos où les soies sont noires et raides. Ce cochon produit sur l'odorat une odeur qui ressemble à celle des orties desséchées.

Croisé avec le cochon sauvage ordinaire, il produit des sujets très féconds. En 1872, M. Henry Stanly, alors qu'il traversait l'Afrique, reçut, des Noirs qu'il rencontra, des gorets appartenant à cette famille.

Vient en dernier lieu

LE COCHON SAUVAGE ORDINAIRE

qui comprend deux variétés différentes :

A.....Le Cochon Ordinaire des Indes.
B.....Le Cochon d'Europe.

Les porcs domestiqués de tous les pays civilisés appartiennent à l'une ou à l'autre de ces deux variétés ou du résultat de leur croisement entre elles.

A.—LE COCHON ORDINAIRE DES INDES

Il est originaire du sud et de l'est de l'Asie. Il y a plusieurs sous-races du cochon indien ; il s'en rencontre en Chine et dans le sud de l'Inde.

Généralement, la tête courte est volumineuse ; le front est large ; les oreilles petites sont pointues. Pres-

que tous les porcs de cette race sont de taille plus petite que le cochon sauvage ordinaire, sauf les cochons sauvages de Chine qui eux ont à peu près la même taille.

Au Canada, tous nos cochons domestiqués descendent de cette race qui a été de tous les types d'Orient, la plus importée en Europe, pour produire des métis et pour améliorer les races anglaises ou donner naissance à de nouvelles variétés.

B.—LE COCHON SAUVAGE D'EUROPE

(Sanglier)

De nos jours encore, il habite presque toutes les grandes forêts d'Europe, de l'Asie et du nord de l'Afrique, où il vit à l'état sauvage. C'est un animal puissant et gros, à l'avant-train pesant. Sa tête est longue avec le front aplati ; les oreilles sont dressées ; le corps est trapu avec des membres forts. La queue assez courte est tordue. Les soies raides, qui recouvrent le corps, se hérissent sur le col et sur le dos. La couleur du pelage est fauve, grisâtre, plus ou moins roux foncé, mais les poils se foncent en couleur à mesure que l'animal vieillit. La peau est épaisse.

Les femelles sont modérément fécondes, mais bonnes nourrices. Les verrats, quand ils s'assemblent, à l'automne, se battent comme des enragés ; le reste de l'année, ils vivent solitaires. Un sanglier à maturité pèse environ cinq à six cents livres et vit de vingt à vingt-cinq ans.

La chasse au sanglier est un sport royal en Europe, depuis un temps immémorial. Ce divertissement n'est pas sans danger. Les verrats sauvages sont des animaux forts et vigoureux et savent merveilleusement se servir de leurs puissantes défenses. La chair du

jeune sanglier, qui n'a pas été chassé trop longtemps, est assez savoureuse et recherchée par les amateurs de venaisons.

LE COCHON DOMESTIQUE D'EUROPE

(Sus Scrofa domesticus)

Les anciens peuples européens n'ont jamais pratiqué d'une manière spéciale l'élevage des animaux domestiques. Ils ont cependant fait exception pour le cheval, parce qu'il leur était nécessaire dans les guerres. Ils avaient besoin de chevaux forts et vigoureux pour porter les chevaliers aux pesantes armures. La plupart des autres animaux domestiques : vaches, moutons et cochons étaient contraints à pourvoir à leur propre subsistance. Ils erraient loin des villes et des villages. Il va sans dire que les cultivateurs d'alors ne donnaient que très peu d'aliments concentrés à leurs vaches et à leurs cochons ; le tout petit peu de grain récolté était destiné aux besoins du ménage.

Cependant, les classes plus favorisées, les rois et les nobles, donnaient du grain à leurs porcs. On voit par exemple, dans l'histoire, qu'un tel roi avait ordonné de servir de deux à quatre minots de seigle ou d'orge par cochon.

Il s'en suit que ces animaux ainsi laissés en liberté, reprenaient graduellement leur caractère sauvage primitif. Les conditions climatériques aussi bien que le genre de vie se réflètent sur l'apparence générale de la conformation des animaux. Etant donné la bonne influence d'un climat tempéré et des modifications dans le régime de l'alimentation, l'animal se développera plus avantageusement que s'il subissait un régime moins favorable et moins ordonné. Ce fait est clairement démontré, si l'on compare le cochon commun domesti-

que d'autrefois avec celui d'aujourd'hui. Le premier vivait et se reproduisait en liberté, résultat : apparence demi-sauvage et chair peu propre à la consommation. L'autre, au contraire, provenant de croisements intelligemment conduits et nourri d'après un critérium rationnel, a fourni des sujets satisfaisant aux besoins économiques actuels.

LE GROS COCHON POLONAIS

Originaire du nord-est de l'Europe, du nord de la Russie, de la Suède, de la Norvège et de la Pologne, cet animal a une ossature grossière et les oreilles d'une ampleur démesurée. Le col est long et le dos est fortement voûté. Les membres sont forts et longs. Les soies sont raides, longues et de couleur blanche sur le dos. Ils sont plus prolifiques que précoces et n'atteignent guère leur maturité avant l'âge de deux ou trois ans.

LE PORC DES MARAIS

Celui-ci se rencontre en Hollande, en Danemark et dans le sud de l'Angleterre, son pays d'origine.

Il est fort et son squelette est grossier. Les oreilles sont très grandes et retombent sur une tête volumineuse et massive. Le dos est légèrement convexe. Le pelage va du noir au blanc et donne des sujets pie ou même roux. Cet animal était parfaitement bien organisé pour chercher sa nourriture dans les bois. Le cochon des marais avait quelque ressemblance avec les races qui habitent le nord de la France, seulement celles-ci étaient de forme plus élégante.

RACE NAPOLITAINE

Elle est originaire du centre de l'Italie. Ces porcs sont presque tous de petite taille. Les oreilles sont

courtes. Les femelles très fécondes sont aussi très précoces ; fécondité et précocité dues à la clémence du climat. La bonne qualité de la chair en est aussi une autre conséquence. La couleur est grisâtre.

RACE ROMAINE

Plus petite que la précédente, elle lui ressemble beaucoup. Cette race se rencontre dans les divers pays qui bordent la rive nord de la Méditerrannée.

RACE PORTUGAISE

Cette race nous vient du Portugal et de l'Espagne. C'est encore une dérivée de la napolitaine ou du type ibérique. Peau nue avec quelques soies rares, manteau brun cuivré. Elle est de taille petite et à squelette fin. Assez précoce, elle est facile à graisser. Les membres sont courts. La chair est bonne.

RACE ÉCOSSAISE

Cette race est petite de stature. Les oreilles sont courtes et dressées. Les jambes sont longues de même que les soies. La couleur est noire.

LE COCHON DOMESTIQUE D'ASIE

RACE CHINOISE

Le porc a joué en Chine, pendant plusieurs siècles, un rôle plus important que le cochon domestique en Europe. La consommation du bœuf étant interdite par les bouddhistes en Chine, cette interdiction a indirectement contribué à une abondante production de viande de porc. Aussi, cette circonstance nous a-t-elle permis

de voir la Chine produire les plus belles races de cochons du monde entier.

Le cochon domestique chinois est de taille moyenne. La tête est courte et le front est large. Les oreilles également courtes et pointues sont droites et verticales. Le cou est gros. Le corps ressemble à un saucisson. Les membres sont grêles et réduits. La peau est fine et recouverte de soies très douces. Leur couleur est généralement noire ou grise, quelquefois toute blanche.

Ces cochons sont doux et précoces. Ils ont un appétit vorace que rien ne rebute. Ce sont les meilleures machines à transformation, mettant à profit les débris les plus répugnants. Faisant plus de graisse que de viande, ils ne rendent que peu de services à la petite culture, qui les utilise difficilement et qui n'en trouve pas toujours le débouché dans le commerce. La truie n'est pas très féconde. Employés comme reproducteurs pour produire des métis, avec des sujets de races peu précoces, les cochons chinois donnent des résultats satisfaisants.

LE COCHON MASQUÉ JAPONAIS

De larges oreilles tombent de chaque côté d'une tête démesurée, recouverte d'une peau très épaisse et toute ridée ; elle offre un extérieur repoussant. Quand ils sont jeunes, ces cochons ont le dos recouvert de grosses soies très raides, et, en vieillissant, ils deviennent entièrement chauves. Ils sont noirs et de taille moyenne. Cette race est renommée par sa fécondité. C'est un cas bien ordinaire celui d'une truie nourrissant vingt cochonnets. C'est pourquoi cette race a été si importée en Angleterre et en Allemagne, où elle a servi à des fins de croisement de races avec les cochons de ces pays. A d'autres points de vue, son influence sur les races porcines en général n'a été que relative.

Truie Land-race.—Danoise.
(*Lippincott's Productive Swine Husbandry*)

III

MÉTHODES SCIENTIFIQUES D'ÉLEVAGE

Ce mode d'élevage fait honneur à nos éleveurs et et à nos zootechniciens modernes. C'est le résultat de croisements divers et successifs, méthodiquement conduits, et d'une rigoureuse sélection des sujets. Il est pratiqué depuis 100 à 150 ans. Son but a été de répondre aux besoins économiques des consommateurs. Dans le passé, les croisements étaient à l'ordre du jour. Maintenant, on s'efforce d'avantage d'améliorer les types de races ordinaires existant déjà, plutôt que d'en multiplier le nombre.

L'institution de l'élevage rationnel et systématique, en industrie porcine, revient aux anglais, et date du dix-huitième siècle. Bakewell, éleveur en renom, de Leichester, Angleterre, en fut le promoteur, et il débuta vers 1780-1800.

Malheureusement, nos zootechniciens n'ont que de faibles renseignements sur ses procédés et ses recherches. Il devait cependant se servir, dans cette pratique, de porcs importés du Portugal.

Vers 1800, Robert Colling, un de ses plus actifs assistants, continua l'œuvre du célèbre éleveur. Celui-ci eut recours aux races chinoises, qu'il croisa avec des napolitains. Nous savons en outre qu'il fut excessivement soucieux quant au choix de ses reproducteurs. S'agissait-il, par exemple, de s'assurer l'alimentation la plus convenable, il ne regarda jamais les difficultés pour y parvenir.

(Lippincott's Productive Swine Husbandry)

Vient aussi se ranger à la tête des éleveurs de ce temps-là, M. Viley, du comté de Yorkshire, Angleterre.

En 1817, M. Viley acheta quelques porcs de Colling, et parmi ceux-ci, se trouvait une truie qu'on regarde comme l'aïeule du petit Yorkshire blanc.

LE PETIT YORKSHIRE BLANC

Pendant longtemps, on désigna les premières races améliorées du nom de races chinoises. Plus tard, elles portèrent le nom de cochons Yorkshires.

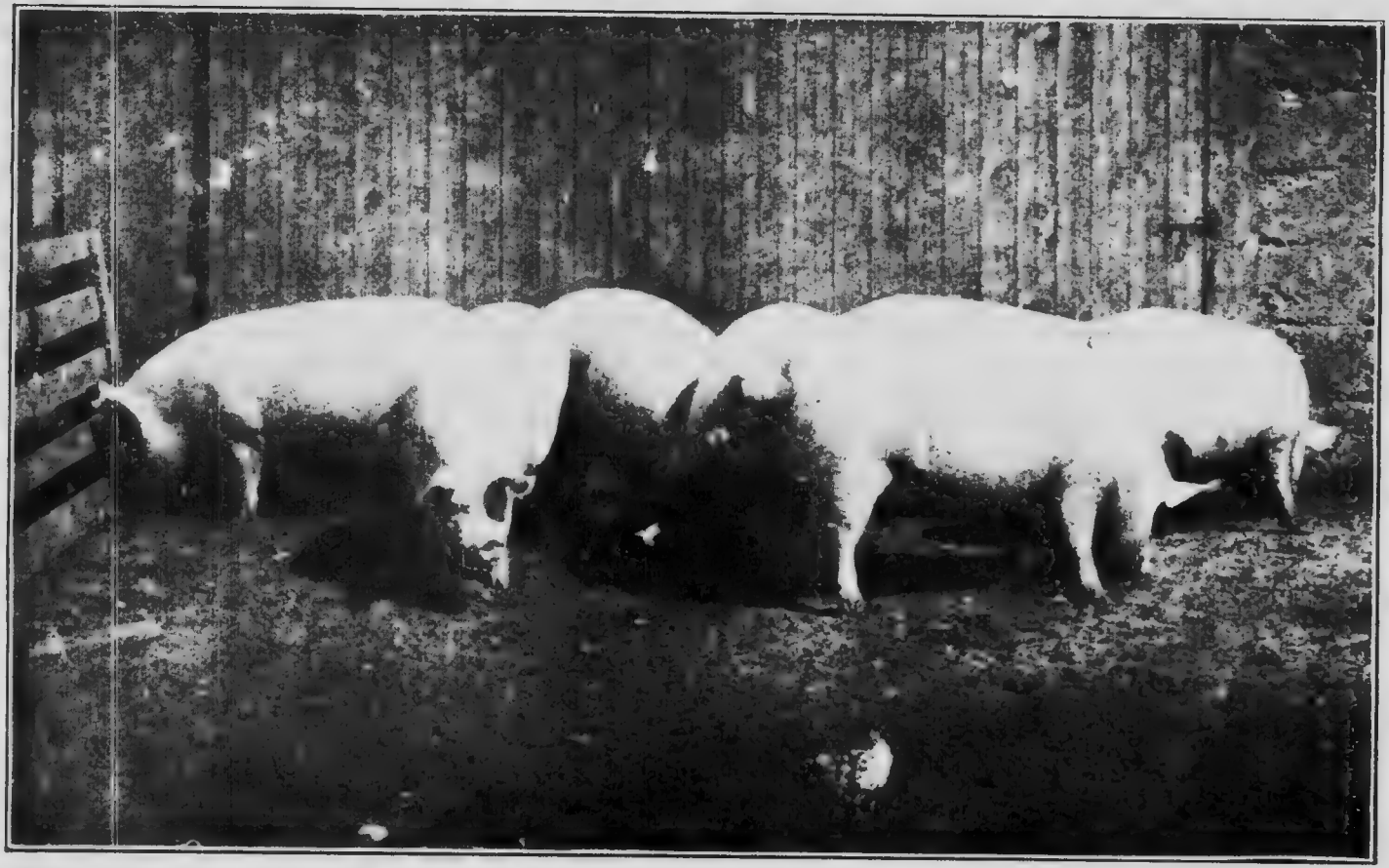
Bien proportionnés, quoique de petite taille, puisqu'ils ne dépassent guère 300 lbs à maturité, ces cochons ont, dans leurs formes générales, le corps semblable à un saucisson et la tête au chien bouledogue. Le pelage, qui recouvre une peau très fine, est blanc et soyeux. Proportionnellement à la taille, les membres sont relativement courts. Cette race donne une viande passable et dont le gras est assez ferme. Ils sont précoces bien que les mères négligent souvent leurs petits.

La première race améliorée n'a pas joué, sur les marchés alimentaires, le rôle très important qu'on en attendait, notamment l'assurance d'une production déterminée, c'est-à-dire, soit une production représentant beaucoup de graisse avec moins de chair et vice versa, ou soit une production proportionnelle de graisse et de maigre. Cependant, elle a été pour beaucoup dans la création et l'amélioration d'autres races qui, depuis, ont été en état de répondre à toutes les exigences des grands marchés mondiaux. En effet, c'était trop exiger, que de vouloir essayer d atteindre du coup, l'idéal des fermiers, sur un animal aussi petit, aussi peut fécond, étant donné aussi la qualité inférieure de son lard, que les commerçants trouvaient par trop gras. Cependant, lorsque les sujets de cette race furent croi-

e ce
rre.
Col-
re-

aces
lles

uis-
co-
ola-
Le
et
res
nde
ré-
its.
les
en
dé-
ant
sa,
de
la
uis,
des
xi-
éal
fé-
rd,
Ce-
oi-



Groupe de jeunes truies "Grand Yorkshire".
(*Lippincott's Productive Swine Husbandry*)

sés avec des animaux plus gros et plus grands, le résultat fut des plus satisfaisants, tant pour le producteur que pour le consommateur.

LE GRAND YORKSHIRE AMÉLIORÉ

Ce fut à l'exposition agricole de Windsor, en 1851, que le tisserand, J. Tuley, de Yorkshire, fit concourir quelques grands porcs blancs. Ces sujets y créèrent une telle sensation, qu'on leur accorda des prix, après leur avoir donné le nom de Grands Yorkshires Améliorés.

Ils étaient tout simplement le résultat d'un croisement entre le cochon domestique anglais et le petit Yorkshire.

C'est au verrat " Thompson " et à la truie " Matchless ", tous deux exhibés à la foire mentionnée plus haut, que revient l'honneur d'avoir été les ancêtres de cette race désormais fameuse dans le monde entier, sous le nom de Grands Yorkshires améliorés.

De nos jours, les sujets de cette race se rencontrent partout, et pas une seule race peut se faire gloire d'avoir exercé une influence égale à la leur, dans la production du lard à bacon.

Ces animaux sont larges, profonds, puissants et précoces. Mais l'avantage le plus marqué que ces animaux ont sur les sujets des autres races, c'est la qualité non pareille de leur chair, qui est savoureuse, et aussi la grande largeur et l'épaisseur de leurs flancs.

Le corps est proportionnellement très long et le dos est droit. Les côtes sont bien arrondies et les pieds sont secs et compacts. La tête est grosse, le front est large et le groin est droit. Ils ont des oreilles longues, un peu dirigées en avant, sans être très tombantes.

Groupe de jeunes truies " Grand Yorkshire ".
(Lippincott's Productive Swine Husbandry)

LE MOYEN YORKSHIRE

En 1852, Joseph Tuley fit de nouveau inscrire une nouvelle variété de porcs à une exposition de bestiaux. Il est à remarquer cependant, que ces derniers sujets étaient des mêmes types que ceux exposés auparavant, en 1851. Ils étaient toutefois d'apparence plus noble, et les juges, ne pouvant les classer ni parmi les Grands Yorkshires améliorés ni avec les Petits Yorkshires, leur donnèrent le nom de moyens Yorkshires. Comme l'indique clairement leur nom, les sujets de cette race sont d'ossature plus fine que ceux appartenant à la précédente et ils en diffèrent aussi sur beaucoup d'autres rapports.

Le corps, s'il est plus petit que celui des Grands Yorkshires, est cependant plus profond. Et, il est évident, qu'il résulte du croisement du petit Yorkshire et du Grand Yorkshire, si on tient compte de sa physionomie de chien bouledogue. Les oreilles sont courtes et droites de même que le dos. Les jambes sont bien développées.

Lorsqu'il fut reconnu que cette nouvelle race possédait les mêmes qualités héréditaires que le Grand Yorkshire, elle devint populaire dans tous les pays agricoles du globe. Les mêmes éleveurs l'ont aussi généralisée. Sanders Spencer à lui seul en a vendu un grand nombre et de magnifiques spécimens.

Toutefois, dans ces dernières années, le Grand Yorkshire a été plus recherché. C'est sans doute dû au manque de rusticité du petit Yorkshire, car celui-ci est très sensible aux influences climatériques qui le font souffrir de débilité générale. Tandis que le Grand Yorkshire, qui leur est supérieur en rusticité, s'acclimate mieux.

D'une manière générale, la différence entre ces

une
ux.
ets
nt,
ole,
nds
eur
di-
ont
cé-
res

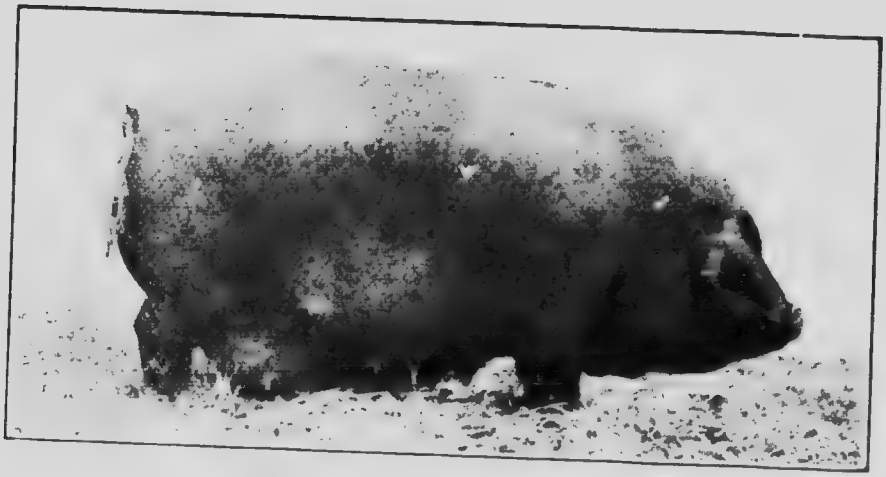
nds
vi-
et
io-
ses
en

sé-
k-
es
ée.
m-

nd
dû
ci
le
nd
i-

es

Verrat "Gros Noir" typique.



Truie "Gros Noir" typique.

deux races est peu marquée. La fécondité est la même chez ces deux races et toutes deux fournissent un bacon délicieux et ont de très beaux flancs. Enfin, on les croise avantageusement toutes deux, aussi avec n'importe quelles races communes et on en obtient de satisfaisants résultats.

LE COCHON NOIR ANGLAIS

Les croisements effectués vers la fin du dix-huitième siècle, entre les races Chinoises et Napolitaines, donnèrent la première race améliorée : le Petit Yorkshire. Ces croisements donnèrent aussi une autre race de cochons améliorés :

LE PETIT COCHON NOIR ANGLAIS

Le Petit Cochon Noir Anglais ou race Essex, n'a jamais atteint le but pour lequel il avait été créé. Il a joui quand même d'une vogue relative, et ce, pendant un certain temps, en Angleterre et ailleurs, mais il n'a jamais su conquérir une popularité qui égalât celle du Grand Yorkshire.

Le cochon Essex est petit et de couleur noire, comme l'indique son nom. Le corps est court, profond et cylindrique. La tête est petite et le front est large. Le dos de même que les flancs sont larges. Les pattes courtes sont d'ossature fine. Les jambons sont bien ronds, mais gras. La femelle qui est mauvaise laitière est aussi très peu féconde. S'ils sont abattus jeunes, leur chair est savoureuse, mais si on attend qu'ils aient atteint leur maturité, elle est huileuse et molle. Cette race ne donne aucun résultat satisfaisant ni au producteur ni au consommateur.

Ils furent croisés avec les races communes de l'Angleterre ; croisement qui occasionna le développement de la race Berkshire.

RACE BERKSHIRE

Cette race est très répandue de nos jours et en Europe et en Amérique. L'ancien Berkshire était un animal plutôt grossier. Sa couleur était d'un noir mât mêlé de blanc. Aujourd'hui, les Berkshires du nouveau type sont de couleur reluisante avec un peu de blanc aux membres, au front et à l'extrêmité de la queue.

Ce cochon est très dodu. Le corps est plutôt court, le dos est large, les flancs sont profonds et les jambons assez fournis.

Comparés aux Yorkshires, ils ne les valent pas quant à la production du bacon. Les côtés sont trop courts et trop larges. Mais, ils ont été pour beaucoup dans la fabrication du gros lard tel qu'il s'en consomme dans les chantiers. En Allemagne, par exemple, la chair du Berkshire est particulièrement estimée.

D'une manière générale, la viande du Berkshire est de belle qualité et la race est très prolifique.

A maturité, le Berkshire pèse autant que le moyen Yorkshire blanc.

LE GROS COCHON NOIR ANGLAIS

Cette race est d'une époque plus récente. Grande et grossière, elle descend directement du cochon commun amélioré. S'il est vrai qu'elle a été exportée dans plusieurs pays renommés pour la production du bacon, il serait fautif de croire qu'elle répond à de telles fins, étant donné son origine, elle est nullement appréciable dans ses croisements avec le cochon commun.

Sa couleur est noire. Ces animaux sont précoces et prolifiques. Cependant, nous ne sommes pas tout à fait convaincus que cette race soit appelée à exercer une influence quelconque sur le monde producteur de bacon.

Verrat "Berkshire" d'un an
(*Lippincott's Industry. Swine Husbandry*)

Porcs "Berkshire".
(*Institut Agricole d'Oka*)

Truies "Tamworth" agées de 10 mois.
(Rapport des Fermes Expérimentales d'Ottawa, 1914)

Truie "Tamworth".
(Collège Macdonald)

RACE TAMWORTH

Originaire du centre de l'Angleterre, cette race date du siècle dernier. Les Tamworths firent leur première apparition en 1847 à l'exposition de Northampton. Ils ne furent reconnus comme race qu'en 1885.

Ce sont encore des cochons communs améliorés. Leur robe est rouge ou marron à reflets dorés. Les soies sont fines et soyeuses. Ce cochon a une tête de taupe avec des oreilles à peu près droites. Le corps est long et large, mais les côtés sont un peu trop minces. Le pelvis n'est pas suffisamment développé chez les sujets de cette race. Les jambons sont passablement ronds et les jambes comparativement longues. Ces porcins sont rustiques et la femelle, féconde. Leur chair est délicate et succulente. Cependant, si nous envisageons le côté financier de la chose, les Tamworths ne sont pas payants pour le producteur. S'ils sont très charnus, ils sont aussi très peu précoces. Les fermiers pratiques des grands pays d'élevage n'en veulent pas, précisément pour cette raison. Leurs croisements avec les races communes ne sont pas à conseiller.

Des résultats assez avantageux ont cependant été enregistrés quant aux croisements Yorkshires-Tamworths et vice versa. Le produit de ces croisements est plus économique que celui obtenu avec les sujets de race pure Tamworth.

RACES AMÉLIORÉES D'AMÉRIQUE

Le porc de l'Amérique du Nord vient du vieux Monde. A son second voyage, en 1493, Colomb amena 8 porcs de l'Espagne et des Iles Canaries. En 1538, des porcs furent également introduis en Floride, Etats-Unis, par Ferdinand de Soto. Les porcs qui furent

importés en 1553, dans la Nouvelle-Ecosse et dans Terreneuve, venaient du Portugal. Aussitôt que les races améliorées d'Angleterre furent reconnues comme races, elles furent importées en Amérique. Les américains continuèrent l'œuvre que les anglais avaient commencée.

Ils croisèrent leurs porcs avec d'autres d'origine asiatique.

RACE POLAND-CHINA

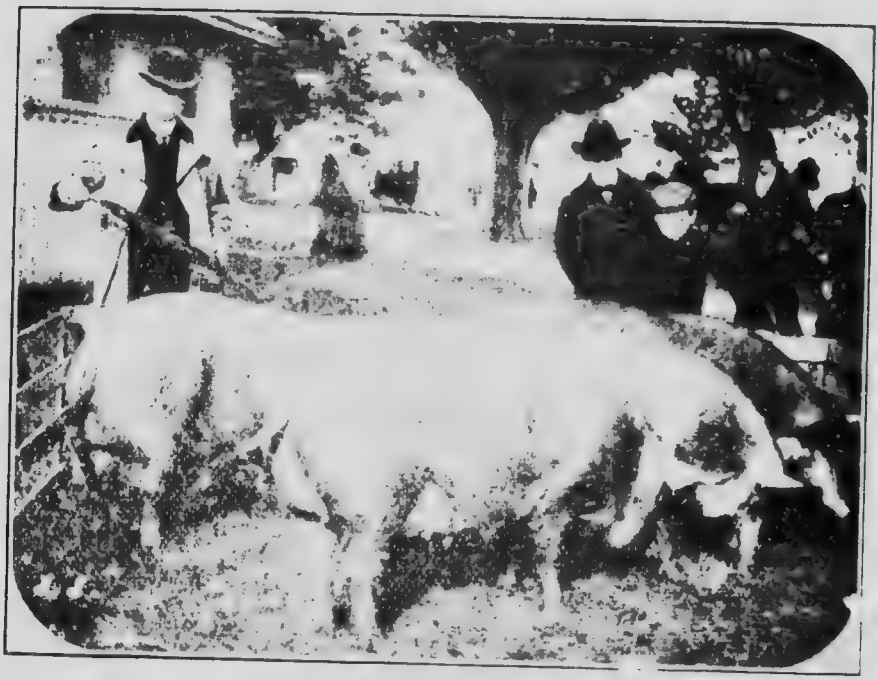
Le Poland-China habite l'Ohio. Il est le produit des croisements des Chinois avec les races communes et le Berkshire. Depuis 1845, le type parfait de cette race n'a pas subi d'autres croisements. Il fut reconnu comme race en 1872. Son nom vient du fait qu'un Polonais, fermier aux Etats-Unis, possédait un excellent verrat qu'il vendit à un américain qui le nomma " Polander ". En réalité, on obtint de splendides résultats de ce sujet, c'est pourquoi il laissa son nom à la race.

Ce cochon est volumineux et puissant. La robe est noire et blanche, les membres qui sont blancs et jaunes sont forts. La tête est cunéiforme. Le front est large. Les oreilles sont petites, droites ou tombantes en avant. Le cou est fort et massif. Le dos est large, mais pas très long. Les jambons sont bien ronds. La truie est très féconde.

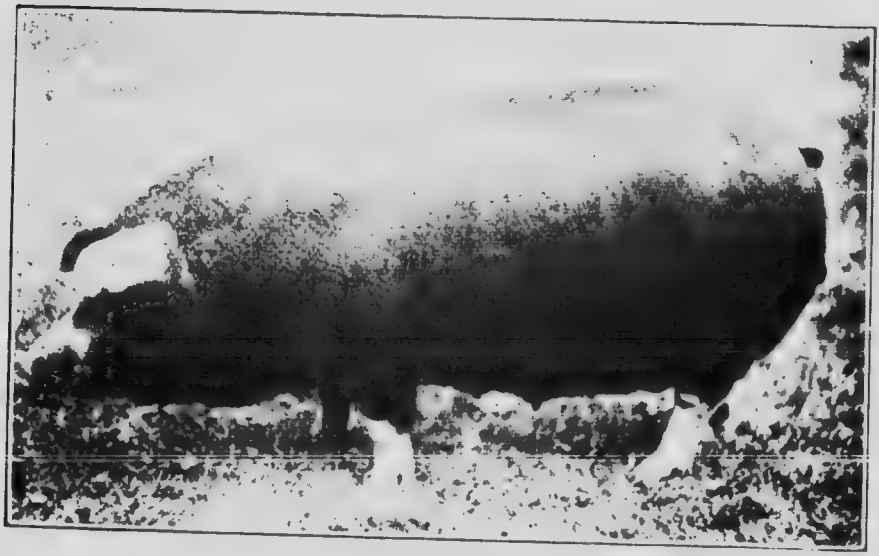
Les Américains s'efforcent surtout de produire des porcs à gros lard gras, qui ne sont pas beaucoup appréciés sur le marché anglais. Les races américaines se distinguent surtout par leur précocité et leur engraissement rapide.

LE CHESTER BLANC

Il appartient à la Pensylvanie et on pense qu'il doit son origine au gros cochon blanc anglais, qui fut



Groupe de truies "Tamworth".
(*Lippincott's Productive Swine Husbandry*)



Type "Poland-China".
(*14ème rapport annuel des Sociétés Agricoles d'Ontario*)

Groupe de "Chester blanc", sur les errains de l'Exposition de Québec, 1914.

Truie " Hampshire ".
(4ième rapport annuel des Sociétés Agricoles de l'Ontario)

importé en 1818, dans le comté de Chester-Ouest, Angleterre.

Cette race fut formée par des croisements avec les races de cochons communs, judicieusement sélectionnées. Elle est regardée par la plupart des Américains comme étant la meilleure race améliorée qui soit au monde.

Entre le Poland China et le Chester blanc, il n'y a que la couleur qui les distingue. Les sujets purs de ces races n'ont jamais rapporté des résultats significatifs quant à la production de bon bacon. Leur mérite réside surtout dans la fécondité et la précocité.

Des races américaines, nous n'avons maintenant qu'à mentionner le cochon Hampshire, variété plus petite du Duroc-Jersey, qui lui-même est le produit croisé du Berkshire et du Tamworth.

Toutes ces races n'ont jamais exercé une influence importante sur l'industrie porcine en général.

IV

INDUSTRIE PORCINE

— —

L'élevage du porc est une branche importante de l'Agriculture. Il n'est guère de fermes qui n'élèvent au moins quelques porcs, et chez un grand nombre l'industrie porcine est la branche principale de l'élevage.

Il nous est impossible de décrire toutes les exigences des marchés. Elles varient avec les différents débouchés ; cette question n'a qu'une valeur relative. Qu'il nous suffise de savoir répondre avantageusement aux exigences des deux plus grands marchés du globe : le nôtre et le marché britannique. Donc, que nos plus grands efforts tendent à former un type de porcs satisfaisant à ces deux grands débouchés, un type amélioré au point de vue de l'éleveur, de l'engraisseur et du consommateur.

Celui qui s'engage dans la formation d'un troupeau de porcs, doit s'assurer au préalable de la rusticité, de la précocité et de la fécondité de ses sujets ; de leur tempéramment et de leurs exigences. C'est un point essentiel. Son ambition devrait se résumer à ceci : produire la plus belle et la meilleure marchandise avec le moins de dépenses et le moins de travail possible.

EN EUROPE

ILES BRITANNIQUES

Etant donné la densité de la population et la perte de terrains restés vacants comme parcs publics ou

comme impropres à la culture, l'Angleterre entretient une demande constante et énorme pour le bacon. La majorité du peuple anglais est à l'aise et exigeante, surtout sur la qualité des produits importés. L'Angleterre a créé le bacon Wiltshire et elle produit actuellement de délicieuses viandes. Elle a sa raison de se montrer un peu difficile. D'un autre côté, elle ne regarde pas de payer le plus haut prix, si la marchandise qui lui est offerte lui plaît.

Les races anglaises améliorées ont joué et jouent encore de nos jours, et en Angleterre et à l'étranger, un rôle des plus importants.

Dans le sud de l'Angleterre, le Berkshire est souvent croisé avec le Yorkshire. Dans le centre, où on utilise beaucoup de Yorkshires et de Tamworths, on croise les produits de ces deux races, mêlées entre elles, avec le cochon domestique.

En Ecosse, les conditions sont à peu près identiques à celles du centre et du nord de l'Angleterre.

En Irlande cependant, la production provient en majeure partie du croisement du Yorkshire avec le gros cochon blanc domestique irlandais. Pendant longtemps, le bacon irlandais a été le plus estimé en Angleterre. Cependant, on en fabrique aujourd'hui, dans le centre et dans l'ouest de l'Angleterre, qui lui est supérieur en qualité.

La répartition des races anglaises améliorées dans tous les pays du monde a été pour beaucoup dans l'amélioration de la qualité du bacon en dehors de l'Angleterre. La grande différence de prix qui existait, il y a quelques années, entre les viandes anglaises et les viandes importées, est aujourd'hui entièrement disparue.

DANEMARK

En Danemark, l'industrie porcine est à l'ordre du jour, et la production du bacon est très importante, surtout si nous considérons la petite étendue de ce pays.

Toutes les semaines, les Danois exportent sur le marché anglais 40 à 45,000 porcs environ. Les trois quarts de cette quantité sont tués et préparés par les fabriques coopératives danoises.

On ne rencontre plus en Danemark de cochons soi-disant domestiques communs. Ils ont tous été croisés avec des porcs de races anglaises. Pendant une dizaine d'années, le grand ou le moyen Yorkshire et les Tamworths ont été en usage, mais aujourd'hui ils ont été remplacés. On se sert actuellement, dans la pratique, d'un reproducteur Yorkshire de race pure, qu'on croise avec des truies métisses ou de races communes. On s'efforce d'une manière digne d'admiration de créer une race pure danoise, une race qui posséderait un physique irréprochable et plus dodu, un peu plus féconde que le porc de race anglaise et alors l'idéal serait atteint.

Rien n'empêche que le bacon danois occupe une place enviable sur le marché anglais.

SUÈDE

La Suède jouit des mêmes avantages que le Danemark, seulement la production y est bien moins abondante.

RUSSIE

On a érigé depuis quelques années, en Russie, plusieurs abattoirs en vue de l'exportation du bacon sur le marché anglais. Des centres d'élevage ont aussi été établis un peu partout. Ils se composent pour la plupart

Truie "Grand Yorkshire"
(*Institut Agricole d'Oka*)

Porcs typiques, à une salaison danoise.
(*L'Industrie porcine*)

des races améliorées anglaises, danoises et suédoises. C'est près de Moscou qu'on a construit les premiers abattoirs.

SERBIE

Ce pays exporte du bacon en Angleterre, et la qualité en est passablement bonne. Nous ne savons rien sur les modes d'élevage de la Serbie.

AUTRICHE ET ALLEMAGNE

Ces deux pays n'exportent que très peu de bacon. Il s'agit ici surtout de la production du gros lard Les gros cochons de races communes et précoces sont en majorité. On produit surtout en vue de la fabrication de la saucisse.

HOLLANDE

La Hollande s'occupe d'une manière spéciale d'alimenter le marché de Londres, de viandes fraîches, pendant les temps froids de l'année. Les porcs ainsi exportés pèsent de 80 à 120 livres abattus. Ce sont des porchets qu'on nomme là-bas " porkeros ". Pendant la saison chaude de l été, on fabrique du bacon. Les Hollan dais se servent habituellement de cochons de races communes pour cette fin. Depuis quelques temps, on pratique le croisement de ces derniers avec le Yorkshire.

FRANCE

La France et tout le sud de l'Europe n'ont pas encore, à proprement parler, d'industrie de ce genre pour l'exportation. Les marchés locaux réclament la plus grande partie de la production.

DANS L'AMERIQUE DU NORD

En Amérique, la production du bacon prend des proportions extensives, énormes, surtout aux Etats-Unis, où on dirait que la quantité l'emporte sur la qualité. Cela est dû à l'uniformité des prix payés par les grands manufacturiers. Le résultat n'en est pas moins mauvais, puisqu'il entrave l'amélioration de la qualité des produits. Nous pouvons dire à ce sujet, et avec connaissance de cause, que seules les coopératives d'abatage sont en mesure d'assurer une amélioration constante et véritable de la qualité des produits, en industrie porcine.

ÉTATS-UNIS

Aux Etats-Unis, les races les plus populaires sont le Yorkshire, le Tamworth, le Poland-China et le Chester Blanc. Toutes ces races servent à faire du bacon, de même que le cochon commun provenant de ces races croisées entre elles, ce qui augmente de beaucoup la quantité de cette production.

CANADA

En Canada, se rencontrent à peu près les mêmes races de porcs qu'aux Etats-Unis, mais l'alimentation y est établie sur des bases plus rationnelles. Aussi, le bacon canadien s'est-il acquis une bonne réputation sur le marché anglais, où sa saveur est trés appréciée.

Le Tamworth et le grand Yorkshire sont adoptés d'une manière générale dans la province d'Ontario pour les fins de fabrication du bacon.

Dans la province de Québec, on se sert plus communément du grand Yorkshire et du produit de ses croisements avec le Chester Blanc. Ces croisements donnent de très bons résultats au point de vue de la production de la viande à bacon.

Grâce à l'initiative du Ministère provincial de l'Agriculture nous y verrons s'organiser avant longtemps plusieurs coopératives d'abatage. Outre que cette nouvelle industrie sera rémunératrice pour le cultivateur, elle l'engagera à pratiquer l'élevage du porc sur des principes plus rationnels, partant plus économiques.

Un autre facteur non moins significatif dans ses résultats pour notre province, c'est l'établissement de petits abattoirs à ses divers collèges d'agriculture. Cette innovation provoquera une plus grande diffusion de l'enseignement théorique et pratique de l'industrie porcine.

Nous n'avons aucune connaissance exacte sur l'élevage du porc dans les provinces de l'ouest du Canada.

V

FORMATION DU TROUPEAU

CHOIX DES SUJETS

Avant d'entreprendre le choix de ses sujets, l'éleveur intelligent et pratique aura une idée bien définie du but qu'il se propose, condition essentielle s'il veut réussir.

Il n'est pas très recommandable d'avoir recours à une seule race quand on veut produire du porc à bacon. Mais n'entrons pas dans des détails que nous croyons avoir suffisamment développés par ailleurs.

Avec un but bien arrêté, l'opération la plus importante qui échoit à l'éleveur, c'est le choix d'un bon verrat et d'une bonne truie.

LE VERRAT

Il sera sain, de bonne taille, sans être ni trop gros ni trop petit. Sur cette question, Sanders Spencer dit qu'un verrat de taille moyenne est appelé à donner un meilleur service que celui dont la taille est démesurée. Il sera en état de faire du service vers l'âge de cinq à six mois, mais il vaudra beaucoup mieux attendre qu'il ait 9 à 10 mois avant de l'utiliser pour cette fin, et même alors serait-il à conseiller de débuter tranquillement, pendant les premiers mois.

Il est aussi souvent nécessaire d'avoir recours à de jeunes verrats pour l'accouplement des jeunes truies. Les vieux reproducteurs sont souvent trop gros et trop pesants.

Groupe de porcs à bacon danois.
(*Lippincott's Productive Swine Husbandry*)

LA TRUIE

Elle sera aussi de bonne taille, bien conformée et en santé. Si elle est destinée à la reproduction, elle devra avoir le plus grand nombre de mamelles possible. Douze sont au moins suffisantes, mais quatorze sont préférables, pourvu qu'elle possède les autres qualités requises.

La jeune truie ne devrait jamais être accouplée avant l'âge de six à sept mois, un peu plus tard est encore mieux.

La fécondité, chez le verrat et la truie, atteint son maximum vers l'âge de deux ans. Cependant, des reproducteurs d'un mérite exceptionnel seront gardés bien plus ongtemps pour fins de reproduction. Toutefois, il n'est pas sage de garder de trop vieux reproducteurs. Les vieux verrats ne peuvent servir que les vieilles truies, et s'ils font ce service d'une manière exclusive, il arrive souvent qu'il existe de la parenté entre les jeunes truies.

On ne doit jamais pratiquer la consanguinité, c'est-à-dire l'accouplement de sujets parents. Cette pratique est blâmable, étant donné que les descendants deviennent des dégénérés abâtardis.

Les vieilles truies souvent ne prennent pas assez de soin de leurs petits et de plus elles fournissent une chair médiocre, une fois abattues.

Dans les pays où l'élevage des porcs se pratique sur une haute échelle, on ne garde ordinairement pas une truie après sa cinquième portée.

Elle met bas pour la première fois vers l'âge de 10 à 11 mois, et elle donne ensuite trois portées dans les deux années successives. Ainsi, une truie qui sera à sa sixième portée, n'aura pas plus de trois ans.

Les truies de races pures ne donnent rarement plus de deux portées par année.

GESTATION, PARTURITION ET ALLAITEMENT

La gestation est de quatre mois environ, ou plus exactement de 16 semaines, ou 3 mois, 3 semaines et 3 jours.

Un peu avant la parturition, on choisit l'endroit le plus confortable de l'habitation, endroit aussi éloigné du bruit que possible.

La bête paraît tourmentée, gratte le sol de ses pieds antérieurs et entasse sa litière dans un coin. C'est alors que doit commencer une surveillance rigoureuse, car chez la truie, l'instinct sauvage de voracité revient et la pousse, après avoir mangé les enveloppes fœtales, à dévorer ses petits. Une truie qui mange ses petits doit être soustraite à la reproduction.

Il est souvent nécessaire d'examiner les dents des petits, qui souvent sont très aigues et peuvent irriter la mère en blessant les mamelles. Ces dents seront cassées à l'aide de petites pinces.

S'il existe des différences notables dans le développement chez les porcelets, il serait bon de faire adopter, à ceux qui sont moins favorisés, les tétines où la sécrétion lactée est plus abondante ; celles d'en avant, sous la poitrine, par exemple. C'est un vieux fait reconnu que les petits gardent toujours la mamelle qu'ils ont tenue la première fois.

ECHELLE DE POINTS POUR JUGER LES QUALITÉS D'UN PORC

Voici, à titre documentaire, une échelle de points utile pour l'appréciation d'un porc.

Il existe plusieurs de ces échelles de points pour juger de la qualité des différentes races de porcs, mais

un spécialiste se trompera rarement sur l'apparence extérieure, surtout s'il adopte l'écheile suivante :

Tête et cou,	10	points
Epaules,	10	"
Dos et reins,	20	"
Côtes et flancs,	10	"
Jambons,	15	"
Jambes,	10	"
Peau et poil,	5	"
Impression générale.	20	"
	——	"
Total	100	"

Dans cette échelle, les grandes qualités générales jouant le rôle le plus important, au point de vue de l'abatage, sont surtout considérées.

Pour le dos, les reins et les jambons, on peut se permettre une plus grande lattitude.

En ce qui regarde la dernière partie de l'échelle—l'apparence générale par exemple—elle offre beaucoup de chances pour apprécier les parents des sujets à choisir.

VI

ALIMENTATION DES PORCS

La question de l'alimentation du porc n'est pas aussi simple qu'elle peut le paraître tout d'abord, car en dehors de l'alimentation spéciale d'engraissement, il y a celle qui convient plus particulièrement aux animaux en voie de croissance, aux truies portières et aux verrats.

Le problème à résoudre dans l'alimentation des porcs est celui d'obtenir les meilleurs résultats avec le moins de dépenses. Cependant, nous devons avoir à l'esprit l'alimentation qu'exigent la race, l'individu, l'âge du sujet et l'usage que nous voulons qu'il en fasse, tout en se maintenant en santé, enfin une alimentation appropriée pour l'objet que nous désirons atteindre.

Le porc mange presque tout ce qui est mangeable, mais il n'a pas un grand pouvoir de digestion, c'est pourquoi conseille-t-on de préparer les aliments quelques heures avant de les servir.

Les aliments les plus en usage et les plus connus pour les porcs sont les suivants :

RÉSIDUS DE LAITERIES

Ceux-ci comprennent le lait écrémé, le lait de beurre et le petit-lait. Chez tous les peuples civilisés, l'industrie porcine et l'industrie laitière sont intimement liées. L'industrie laitière va sans l'industrie porcine, mais cette dernière complète bien la première.

Quand les porcelets sont séparés de leur mère, ils ont besoin d'une nourriture renfermant des principes compensateurs. C'est pourquoi peut-on difficilement se passer des résidus de la laiterie dans l'alimentation des jeunes porcs.

Lorsqu'ils sont plus âgés, ils peuvent s'en dispenser plus facilement, mais il est reconnu que les porcs de tout âge utilisent d'une manière très économique ces sous-produits, et qu'il est avantageux de toujours leur en servir en plus ou moins grande quantité, en mélange avec d'autres aliments.

Ces sous-produits concourrent beaucoup à produire une viande de première qualité.

GRAINS

Plusieurs espèces de grains entrent dans la composition de la nourriture des porcs. Les plus en usage sont : le maïs, l'orge, le seigle, le blé, l'avoine et les pois.

Aux Etats-Unis et même au Canada et en Europe, le maïs forme une bonne partie de l'alimentation des porcs. Une ration exclusivement composée de maïs n'est pas à conseiller, étant donné qu'il produit un lard mou, huileux : défaut du bacon américain. En Europe, l'orge et le seigle sont très en usage. Ces deux sortes de grains font un bacon blanc et ferme. La viande est aussi très belle quand on sert de l'avoine et du blé aux porcs. Mais souvent il n'est pas économique de leur servir du blé. Les petits blés avariés sont seuls employés à cet effet. Les pois sont excellents comme nourriture pour les porcs. Ils font une chair ferme et très blanche. Le prix très élevé de ce dernier article nous oblige plutôt à l'utiliser pour la cuisine.

RECOUPES

En Canada on fait beaucoup usage de gruau (gru). C'est excellent comme aliment pour les porcs, quand il est finement moulu. Souvent il n'a pas autant de valeur, surtout s'il est mélangé avec du son de blé.

Le son de blé et le seigle sont assez en usage et dans le nouveau comme dans l'ancien Monde. Seulement ils ont le désavantage de fournir une viande molle et de qualité secondaire.

Les moutures d'avoine et d'orge sont très bonnes quand elles sont finement moulues. Souvent elles sont grossières et en mélange avec de la poussière et divers éléments de différente nature.

Le pain de lin est très bon, mais trop dispendieux pour en faire un usage économique. De plus, des expériences sérieuses ont démontré qu'une livre de pain de lin servie aux porcs à l'engrais, ne produisait pas plus de viande qu'une livre de grain, et les cours du marché démontrent que le pain de lin est bien plus coûteux que le grain ordinaire.

Les tournesols, etc., ont le même discrédit que le son, en ce qu'ils produisent une chair molle.

RACINES ET TUBERCULES

L'usage des racines et des tubercules dans l'alimentation des porcs, devient de plus en plus populaire dans les pays producteurs de bacon. On a constaté que cet aliment était non seulement bon marché, mais qu'il entretenait les porcs en bonne santé. Les patates jouissent à bon droit de cette propriété. Des expériences ont démontré que le porc les digérait tout aussi bien crues que cuites. Cependant, sous cette dernière forme, ils en consomment une plus grande quantité.

Groupe de jeunes truies " Berkshire " à l'Institut Agricole d'Oka.

Le seul inconvénient quil y a d'en servir en grande quantité, est que le prix en est souvent trop élevé.

PATURAGES

Le rôle des aliments verts pour les cochons est joué en hiver par les racines et les tubercules, et en été par les pâturages.

Les pacages les plus avantageux sont ensemencés en luzerne, en trèfle et en pois. Cependant on peut tout aussi bien avoir recours à un grand nombre d'autres récoltes vertes, pourvu que celles-ci soient servies à l'état vert. Il est plus économique de les servir hachées. Le sarrasin vert n'est pas bon pour les porcs. Il provoque des éruptions, surtout si les bêtes vont au soleil.

PRODUITS ALIMENTAIRES MANUFACTURÉS

La mélassine est un aliment manufacturé qui est généralement vendu pour les porcs. C'est le résidu du sucre en mélange avec divers ingrédients plus ou moins bons; comme des écorces de riz et de son de deuxième qualité. La mélassine a une mauvaise influence sur la bonne qualité de la viande et n'est pas recommandable.

Le sang desséché est un mélange alimentaire manufacturé qui provient des abattoirs. Cet article n'est pour rien de bon dans la qualité de la viande.

DECHETS DE CUISINE ET AUTRES REBUS

Leur composition varie à l'infini, et il est par conséquent impossible d'estimer leur valeur nutritive. Il y a des déchets qui ne devraient pas être servis aux porcs, la vieille saumure par exemple.

Depuis quelques années, il se vend sur le marché de grandes quantités de soi-disant aliments concentrés,

d'appéritifs, etc. Quant à leur qualité, elle est très variable et souvent nulle. Le plus sage conseil à donner serait celui de n'en jamais acheter. Il y en a même qui sont une source de dangers pour la santé de l'animal ; les pois indiens par exemple. Toute nourriture concentrée offerte en petits paquets ne devrait pas être acceptée. Ces ingrédients ne sont pas tous mauvais, mais ils coûtent toujours plus cher que ce qu'ils valent. Conclusion : le plus sage c'est de servir des aliments connus et de laisser aux stations expérimentales le soin de faire des expériences.

VALEUR NUTRITIVE ET COMPARATIVE DES ALIMENTS LES PLUS EN USAGE

Depuis plusieurs années, on s'est appliqué à établir aux diverses stations expérimentales danoises, la juste valeur nutritive des aliments servis aux porcs.

L'augmentation en poids, chez le porc, a été la même lorsqu'on s'est servi :

d'une	livre	de	maïs
"	"		d'orge
"	"	"	seigle
"	"	"	blé
"	"	"	pois
"	"		d'avoine
"	"	"	son de blé
"	"	"	pain de lin
"	"	"	mélassine
de 4½	"	"	patates
" 5½	"	"	luzerne et de trèfle
" 6	"	"	lait écrémé ou de lait de beurre
" 8	"	"	carottes et de betteraves
" 8½	"	"	rutabaga
" 10	"	"	navets
" 12	"	"	petit-lait de fromagerie.

Si l'expérience n'a pas été faite au Danemark avec de l'avoine et des pois, les résultats rapportés d'ailleurs démontrent, que servis dans les mêmes proportions, ils ont la même valeur nutritive que les autres espèces de grains.

Toutefois, ces expériences pratiques ne nous ont rien appris sur les relations qui existaient entre les compositions chimiques des aliments, et leur valeur nutritive comme nourriture pour les porcs. Ainsi, on voit qu'une livre de pain de lin ne fournit pas plus d'augmentation en poids qu'une livre d'autres grains plus pauvres en matières azotés. Celui qui a dirigé ces expériences pour la première fois, M. N. G. Fjord, attribue ceci au fait suivant : la capacité digestive du porc, dit-il, ne s'accorde pas toujours avec les données de la science, mais elle en est souvent indépendante.

Pour rendre ces expériences plus compréhensibles, il nous représente une livre d'orge, ou 6 lbs de lait écrémé, ou 12 lbs de petit-lait de fromagerie, etc., *comme ayant la valeur d'une unite nutritive.*

Par conséquent, l'unité nutritive est en rapport avec l'échelle donnée plus haut, et indique la valeur nutritive et comparative des aliments servis aux porcs. Il emploie comme base de l'unité nutritive, 1 lb de grain ou 8 lbs de betteraves ou 4½ lbs de patates, etc.

Il est bon de faire remarquer que la vache qui possède, par exemple, un pouvoir digestif plus grand que le porc, fera bien meilleur usage d'aliments azotés que ce dernier.

Les différentes unités nutritives peuvent se remplacer, mais jusqu'à un certain point. Ainsi, on ne pourrait pas suppléer aux 4½ lbs d'unité nutritive, que requiert un porc de cent livres, par des betteraves crues seulement, se figurant par là que celui-ci reçoit une alimentation convenable ; la ration se composerait

alors de 4½ lbs multipliées par 8 lbs, soit 36 lbs de betteraves (8 lbs de betteraves=1 unité nutritive); car, il ne faut pas qu'une semblable ration renferme tous les aliments nutritifs assimilables. Si un cochon peut consommer et s'assimiler 1 lb (unité nutritive) de betteraves et que ceci soit la limite, il ne faudra pas lui en donner davantage. Un porc soumis à l'engraissement ne devrait pas recevoir plus de ¼ lb (unité nutritive) d'aliments verts ou de betteraves et pas plus 1/5 (unité) nutritive de patates crues, mais si elles lui sont servies cuites, il pourra en consommer une bien plus grande quantité.

Cependant, les truies qui sont récemment séparées de leurs petits, s'accommoderont très bien d'une ration composée en grande partie de racines, d'aliments verts, avec une petite addition de nourriture concentrée.

Les expériences qui ont été faites sur la ferme expérimentale à Ottawa, et qui furent publiées en 1905, nous démontrent aussi que l'avoine et les pois ont la même valeur nutritive que les autres espèces de grains.

QUANTITÉ DE NOURRITURE ET AUGMENTATION EN POIDS

Il y a au Danemark trois fermes expérimentales qui ont fait pendant 5 à 6 ans des expériences pratiques sur la nourriture à donner aux porcs à bacon. Le but de ces essais était de se procurer des races de porcs des centres d'élevage, qui feraient le meilleur usage de la nourriture consommée et de choisir en même temps parmi celles-là les meilleures races pour la reproduction.

La nourriture donnée au cochon occupant une même loge était pesée journellement, et l'augmentation en poids contrôlée tous les dix jours par le pesage.

Quand les porcs avaient atteint le poids convenable, ils étaient expédiés à une fabrique de bacon pour exportation. Là, une fois les carcasses refroidies, elles étaient soigneusement classifiées dès le lendemain, par un comité d'experts. L'appréciation en était faite d'après leur valeur matérielle comme porcs à bacon (conformation et qualité de la viande pour l'exportation).

L'alimentation des porcs à bacon se poursuit ordinairement ensuite, comme indiquée par les fermes expérimentales, et c'est pourquoi il serait opportun de donner ici un peu plus de détails sur leur manière de procéder, tant au point de vue de la qualité, de la composition et de la préparation des aliments.

Déjà ces stations ont conduit des expériences avec des milliers de sujets Yorkshires, de cochons communs et de produits croisés.

Les porcs sont expédiés vers l'âge de six ou sept semaines et livrés par les centres d'élevage aux stations expérimentales. On met alors quatre porcs d'une même portée dans une même loge.

Le tableau suivant indique le nombre moyen d'unités de nourriture servies à des porcs d'un poids vif déterminé :

30	livres	1.7	unités	de	nourriture	requises.
40	"	2.1	"	"	"	"
50	"	2.6	"	"	"	"
60	"	3.1	"	"	"	"
70	"	3.4	"	"	"	"
80	"	3 8	"	"	"	"
90	"	4.2	"	"	"	"
100	"	4.5	"	"	"	"
110	"	4.8	"	"	"	"
120	"	5.1	"	"	"	"
130	"	5.4	"	"	"	"
140	"	5.7	"	"	"	"
150-200	"	6.0--7.0	"	"	"	

Les quantités ci-dessus sont ni exagérées ni amoindries. Cependant elles sont variables avec le degré d'appétit des animaux. Car il est reconnu que si une trop grande quantité de nourriture leur est servie, il y aura perte ; soit que ce surplus ne soit pas assimilé, soit qu'il occasionne une graisse non désirable. D'autre part, si ces animaux ne reçoivent pas une quantité suffisante d'aliments, ils en utiliseront la plus grande partie pour leur propre entretien ; par conséquent un juste milieu est tout désigné comme étant le plus économique sous tous les rapports.

Notre expérience, en ce qui concerne l'alimentation des porcs en Canada, nous force à déclarer que ces animaux ne reçoivent pas généralement une quantité suffisante de nourriture. Ils sont par conséquent conduits à l'abattoir à un âge trop avancé, ce qui est plus dispendieux qu'économique.

L'augmentation en poids est étroitement en rapport avec la quantité de nourriture assimilée.

Nous sommes convaincus que le coût de l'engraissement s'accroît avec l'âge et le poids des porcs. Ceci a été prouvé à maintes reprises à la station expérimentale.

Les chiffres suivants démontrent le nombre de livres d'augmentation journalière des porcs de différents poids :

Les porcs de 30 à 80 livres ont à leur crédit une augmentation journalière de 1 livre.

Les porcs de 80 à 100 livres ont fourni une augmentation journalière de 1.3 livre.

Ceux de 130 à 170 livres ont donné une augmentation journalière de 1.5 livre.

On n'en conclurera cependant pas par ces chiffres qu'un porc de 30 livres augmente journellement autant en poids que celui de 80 livres.

L'addition journalière en poids s'accroît en proportion de l'augmentation du poids qu'à actuellement le cochon.

Outre que les jeunes animaux fournissent proportionnellement une plus grande quantité de chair que les vieux, ils consomment aussi une moins grande quantité d'unités nutritives pour chaque livre de gain.

Ainsi un porc pesant moins de

	40	livres	donne	1	livre	de	gain	de	2.7	unités	nutritives.
entre	40- 85	"	"	1	"	"	"	"	2.8	"	"
"	85-125	"	"	1	"	"	"	"	3.5	"	"
"	125-170	"	"	1	"	"	"	"	4.0	"	"
en-dessus de	170	"	"	1	"	"	"	"	4.5	"	"

Le tableau ci-haut témoigne que la livre de gain devient de plus en plus dispendieuse, à mesure que l'animal avance en âge.

Un cochon de 100 livres requiert 4½ livres d'unités nutritives chaque jour ; l'augmentation en poids est d'une livre par 3½ livres d'unités nutritives et, par conséquent, un cochon de ce poids donnera un gain journalier de 1.3 livre.

Tandis qu'un cochon de 50 lbs consomme chaque jour 2.6 livres d'unités nutritives seulement, et que son augmentation en poids est d'une livre par 2.8 livres d'unités nutritives, ou un petit peu moins d'une livre chaque jour.

Si nous enregistrons une augmentation qui ne s'accorde pas avec les chiffres ci-dessus, ou pourra en conclure qu'il existe certains défauts dans l'alimentation ou la bonne santé des animaux.

Avoir un idée approximative du gain qu'un cochon rapporte chaque jour, n'est pas suffisant ; de nos jours il faut de toute nécessité qu'on s'habitue à se servir de la balance. S'il est important que nous pratiquions le contrôle individuel de nos vaches, etc., il en est ainsi

quand il s'agit des porcs. Nous devons savoir aussi d'une manière exacte et certaine combien les cochons nous rapportent pour la nourriture qu'ils consomment. Si nous voulons faire de l'élevage économique, il faut de toute nécessité que nous pratiquions le contrôle de l'augmentation en poids. Une fois habitués, les cultivateurs ne trouvent pas la tâche trop encombrante. C'est un travail qui appartient à notre époque. Peu de personnes deviennent riches et obtiennent de bons profits en dormant, et le cultivateur doit être aussi éveillé que le commerçant le plus clairvoyant.

Les expériences des stations danoises, quant à la production du porc à bacon, ressemblent beaucoup aux expériences américaines. Dans le bulletin No 10, publié par le Département de l'Agriculture du Dominion, Canada, nous y lisons que les cochons d'un poids vif de :

15— 50	livres	donnent	1	livre	de gain	de	2.9	unités	nutritives
50—100	"	"	1	"	"	"	" 4.0	"	"
100—150	"	"	1	"	"	"	" 4.4	"	"
150—200	"	"	1	"	"	"	" 4.8	"	"
200—250	"	"	1	"	"	"	" 5.0	"	"
250—300	"	"	1	"	"	"	" 5.1	"	"
300—350	"	"	1	"	"	"	" 5.3	"	"

Aussi, dans ce dernier cas, il est clair qu'il a fallu donner une plus grande quantité de nourriture aux porcs plus âgés pour obtenir une livre de gain. La consommation d'unités de nourriture est un peu plus grande ici que dans les expériences danoises, mais l'alimentation a été un peu plus faible et le gain un peu plus lent. Il est aussi à remarquer qu'elles n'ont pas été pratiquées exactement avec les mêmes races de cochons.

Il résulte clairement de ces expériences sur l'alimentation, qu'il n'est pas économique de garder un

cochon trop longtemps. Tout parle en faveur de l'abatage du porc quand il a atteint le poids convenable pour la production du bacon, c'est-à-dire 200 à 220 livres, et que la condition première consiste à garder des animaux en santé, bien traités, et recevant le montant de nourriture voulu ; ceux-là seuls peuvent utiliser d'une manière économique la nourriture qu'ils consomment. Il est reconnu que d'une manière générale 3½ livres d'unités de nourriture donneront une livre de gain. Si le poids de l'animal est porté à 250-300 livres, la consommation moyenne d'unités nutritives augmentera directement avec chaque livre de poids additionnel.

DE L'ORDONNANCE DES REPAS

Généralement, les porcs reçoivent trois repas par jour. La régularité dans les repas est indispensable. Par exemple, le repas du matin sera servi vers 6 heures, celui du midi vers 11½ heures et celui du soir vers 6 heures. Les cochons ne s'en portent que mieux et profitent rapidement, quand leurs repas sont servis à des heures régulières. De fréquentes infractions à cette règle causeront des troubles digestifs. Naturellement de bons résultats sont aussi obtenus, si quatre repas leurs sont servis journellement. Le repas du matin sera donné un peu plus de bonne heure et celui du soir un peu plus tard. L'essentiel dans ces deux cas, sera de garder les mêmes intervalles de temps entre chaque repas pendant le jour. Cependant, il n'est pas nécessaire de soigner les cochons quatre fois par jour, d'autant plus que cela cause un surcroît de travail, et il n'est pas étonnant de voir que très peu de cultivateurs suivent ce mode. Il est assez rare qu'on ne donne seulement deux repas aux porcs. S'ils sont servis à des heures régulières et que la nourriture est bien mélangée et en

quantités convenables et proportionnelles, ils videront leur auge dans 15 ou 20 minutes. Et, si nous voulons avoir une preuve évidente qu'ils sont satisfaits de leur ration, aussitôt l'auge vide, ils se couchent bien tranquillement et jouissent de la vie. Si, au contraire, ils continuent après le repas, à crier et à s'agiter, ceci démontre clairement qu'ils n'ont pas reçu une quantité suffisante de nourriture.

Jeunes cochons " Yorkshire ", sur la ferme de l'Ecole d'Agriculture de Ste-Anne-de-la-Pocatière.

VII

DE LA COMPOSITION DES RATIONS

ALIMENTATION DU VERRAT

Le verrat sera maintenu dans un bon état d'embonpoint, c'est-à-dire [illegible] ni trop maigre. Il faudra autant que possible l'empêcher de maigrir par suite du service. Le reproducteur qui est appelé à accomplir un grand nombre de saillies recevra une ration plus abondante de nourriture concentrée que celui dont le service est limité. On ne devra pas lui donner une trop grande quantité d'aliments verts ou de petit-lait. Une ration composée de blé, de son, d'orge et d'avoine est toute indiquée. Enfin, l'animal destiné à des fins de reproduction sera tenu en bonne condition et conservera son tempérament éveillé.

ALIMENTATION DE LA TRUIE

De même que le verrat, la truie sera aussi tenue en bon état d'embonpoint. Il va de soi que des truies à moitié affamées ne donneront que des petits d'une valeur très inférieure. Cependant, si une truie était trop grasse, elle négligerait ses petits et la sécrétion lactée ne serait pas suffisamment abondante. Plusieurs éleveurs préfèrent les truies un peu maigres, surtout si elles appartiennent à des races communes. Quelque temps avant le part, et même après, on aura soin d'éviter de lui servir une ration composée en grande partie d'aliments verts, de racines ou de petit-lait. Elle se composera plutôt d'éléments formateurs de lait, tels que bouil-

lie de son, d'avoine concassée, de lait écrémé ou de lait de beurre. Après la parturition, on évitera également de leur servir des aliments en voie de fermentation avancée, comme du petit-lait sur ou des grains moisis. A cet époque, il convient surtout de s'assurer du bon fonctionnement des organes digestifs, car au moindre dérangement de ces organes les petits s'en ressentent.

Pendant les quelques jours qui suivent le part, la ration sera modérée pour être ensuite plus libérale après un semaine et tout le temps de l'allaitement, car il faut non seulement nourrir la mère, mais aussi les petits. Un porcelet en naissant pèse environ [illegible] livres, et vers l'âge d'un mois 16 livres. Dix coc[illegible]ets, par exemple, feront un gain total, da[illegible]te [illegible], de 130 lbs. Et, comme une livre de gain [illegible]ert à peu près neuf livres de lait, la truie leur fourr[illegible] par conséquent une moyenne journalière de 39 lbs de lait, et même un peu plus dans la dernière période de l'allaitement.

Il n'est rien d'étrange de voir maigrir une truie qui nourrit une nombreuse portée de cochonnets.

D'après le professeu[illegible]ggild, le lait de la truie offre la composition suivan[illegible]e :

Eau	84.00%
Gras	4.50%
Matières azotées	7.25%
Sucre	3.25%
Cendres	1.00%
Total	100.00

Au moment du sevrage, on diminue graduellement la ration de la nourrice. On diminura la quantité des aliments concentrés pour augmenter celle des aliments verts et des racines. Ceux-ci devront former la majeure partie de sa ration, jusqu'à une nouvelle parturition.

SEVRAGE

Dans la plupart des cas, tant que les petits sont avec leur mère, ils se nourrissent exclusivement de son lait; cependant plusieurs éleveurs recommandent de les habituer graduellement à boire un peu de lait de vache, qu'on leur offre dans une auge, afin de venir en aide à la mère qui allaite. On peut aussi leur donner un peu de verdure et de racines, afin de les initier à cette nouvelle nourriture. Ainsi le changement de diète sera moins grand lors du sevrage, et on préviendra les maladies qu'occasionne toujours un brusque changement de nourriture, et q[illegible]it du sevrage une période assez critique. Il y a to[illegible]s du[illegible]fit à apporter beaucoup de soins dans le s[illegible]rage [illegible]ochonnets. Pendant les premiers jour de la sépa[illegible]on, les petits seront servis 5 à 6 fois par jour et dan[illegible]es auges bien propres. La meilleure ration sera composée de lait de vache chaud, un peu d'avoine ronde ou de blé et des aliments verts finement hachés. Alors on passera graduellement du lait entier au lait écrémé et aux moutures, et après 2½ mois, ils seront en état d[illegible]ecevoir la même ration que les autres plus âgés.

Si on a de la difficulté à se procurer du lait écrémé, on lui substituera de la gr[illegible]ne de lin ébouillantée. Quelques-uns servent aux porcelets un peu de moulée sèche.

Plus le mélange de la nourriture est complet, moins on court le danger d'enregistrer des maladies.

Il est recommandable de leur servir un peu de charbon de bois finement pulvérisé, des os moulus et un peu d'huile de poisson.

Toutes ces remarques peuvent paraître ici un peu circonstancielles, mais rien n'empêche que l'éleveur industrieux les accepte comme étant des faits. Il est

reconnu que des petits cochons sont souvent retardés dans leur développement par suite d'une alimentation qui ne leur convient pas.

ALIMENTATION DES PORCS AGES DE DEUX MOIS ET PLUS

A deux mois, les petits cochons sont habitués à recevoir la même nourriture que les autres cochons plus âgés, et c'est maintenant qu'il s'agit principalement de leur servir une ration qui donnera les plus économiques résultats. Il faut d'abord que celle-ci leur assure une bonne santé. Il va sans dire qu'on n'aura pas recours à des aliments trop dispendieux, se rappelant, suivant les conditions locales des marchés, que ceux qui payent le plus sont souvent les moins dispendieux. Les aliments verts et les racines servis l'hiver seront remplacés avantageusement l'été par les pâturages.

On devra également se rappeler que le blé-d'Inde, le son, la mélassine et certains tourteaux sont de nature à faire un lard mou s'ils forment la plus grande partie de la ration, et surtout dans la dernière période d'engraissement. Il ne devrait entrer dans la composition de la ration qu'un quart à peu près de ces sortes d'aliments.

VOICI UNE COMPOSITION DE RATION ECONOMIQUE ET PRATIQUE

	Poids vif des cochons :		
	50 lbs	100 lbs	150 lbs
Lait écrémé,	3 "	3 "	
Petit-lait,			6 "
Aliments concentrés,	1.5 "	3	4.5 "
Patates,	2 "		
Betteraves,		8	
Trèfle et luzerne (pacages),			5.5 "
Unités nutritives:—	2.5	4.5	6.0

Il est souvent plus facile de varier la nourriture des porcs sur le papier qu'en pratique, heureusement que le porc est omnivore et qu'un mélange hétérogène peut produire de bons résultats s'il est servi en bonne condition et en quantité suffisante, et si de plus on a soin d'éviter autant que possible de donner les aliments plus haut mentionnés, qui excercent une mauvaise influence sur la qualité de la viande.

Des cochons en santé et en voie de croissance peuvent consommer chaque semaine un quart d'unité nutritive de plus par jour.

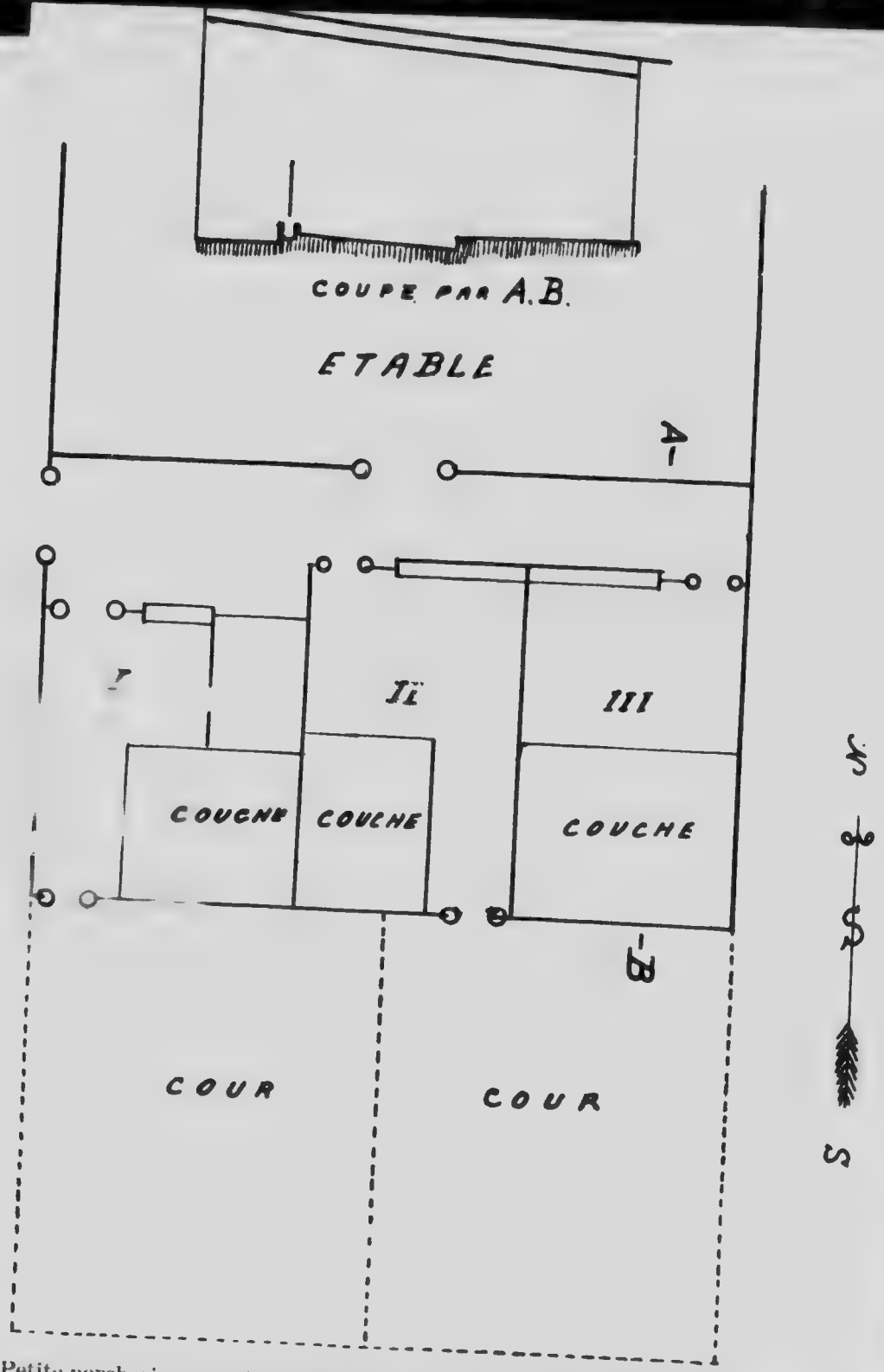
La différence de gain n'est pas très grande, soit que vous donniez ou trop ou trop peu de nourriture; seulement si la quantité en est insuffisante, la viande sera trop maigre ; si au contraire, elle est exagérée, la viande accusera un surplus non désirable de gras. La ration juste suffisante est de beaucoup la plus économique.

Je ne crois pas qu'au Canada on pèche par excès dans l'alimentation des porcs. Par ce que j'ai pu voir jusqu'à présent, on pèche plutôt par parcimonie, ce qui est la cause d'un lent développement. Un cochon ordinaire devrait atteindre le poids de 180 à 220 livres vers l'âge de 6 à 7 mois, et même plus jeune ce serait mieux. Les muscles se raffermissent et deviennent durs vers l'âge de 8 à 9 mois.

PREPARATION DES ALIMENTS

La capacité digestive d'un porc étant assez limitée, il est bon que les aliments soient en voie de fermentation avant d'être servis. Seulement, un commencement de fermentation ne signifie pas un état de putréfaction, donc, le plus sûr c'est de ne jamais préparer des aliments plus tôt qu'une journée avant d'être utilisés et que

ce soit dans des cuves bien propres. Si on veut activer la fermentation, on ajoutera à ce mélange un peu de lait de beurre. Il va de soi que les animaux destinés à la reproduction ne recevront pas une alimentation aussi ordonnée, à moins qu'il s'agisse de truies nourricières. Une très mauvaise habitude, qui a cours en Canada, c'est de mettre trop d'eau dans la ration. S'il est vrai qu'il soit nécessaire de se servir un peu de liquide dans l'alimentation des porcs, il serait fautif de croire qu'il en faut une très grande quantité. Deux livres de liquide pour une livre de matière sèche sont amplement suffisantes et le résultat est le même, que ce soit du lait écrémé, du petit-lait ou de l'eau. Il est à remarquer que si la ration contient des aliments verts et des racines, on diminuera la proportion de liquide plus haut donnée. Trop de liquide surcharge pour rien l'estomac et on ne fait pas de bacon avec de l'eau. Il en résulte des loges humides et froides. Si on craint que les porcs souffrent de la soif, rien n'est plus facile que de leur donner un peu d'eau après le repas. S'ils ne la boivent pas, il faudra l'enlever avant de servir le repas suivant. Que penseriez-vous si on nous servait à nous, par exemple, une ration diluée dans une quantité énorme d'eau ? Nous aurions raison de la refuser.



Petite porcherie annexée à la vacherie. (52 pieds de long, 20 pieds de large).

I.—Loge pour une truie. —Espace reservé aux porcelets.

II.—Loge pour jeunes [illegible]

VIII

LA PORCHERIE

Cette habitation doit être confortable, sèche, bien éclairée, bien ventilée et suffisamment chaude.

Un cultivateur pratique ne logera pas ses cochons dans des endroits humides et obscurs pendant l'hiver : il sait qu'il est plus avantageux de garder des porcs dans un lieu sec, éclairé et propre. Il ne construira pas non plus un palais pour ses cochons, il se servira plutôt des matériaux qu'il peut se procurer sans trop de dépenses, et s'efforcera de remplir les conditions exigées plus haut.

CHOIX DE L'EMPLACEMENT

Où choisir l'emplacement que devra occuper la porcherie ? Autant que possible dans un endroit sec, ou qui peut être drainé sans trop de frais, et où la pente est suffisamment grande. Un endroit humide est à déconseiller, puisqu'il est froid et malsain.

LOGES

Les loges seront disposées de telle manière qu'elles puissent recevoir la plus grande quantité de lumière et de soleil possible.

FONDATIONS

Les fondations de la porcherie seront de préférence en ciment, ainsi les vermines et les rongeurs auront une moins grande facilité d'accès. Si les fondations ne

reposent pas sur le roc, il vaudra mieux creuser trois pieds de profondeur dans la terre, afin que la gelée ne fasse pas trop travailler la construction, Quant aux murs, ils seront en bois, en briques ou en ciment, mais il ne faudra pas oublier de laisser un espace qui permette à l'air de circuler et de se renouveler. Ceci est d'une importance capitale.

MURS

En hiver, un simple mur en ciment se recouvre de glace à l'intérieur et est la cause d'une atmosphère froide et humide. La hauteur entre les planchers sera de 7 à 8 pieds. Si on donne une trop grande hauteur à la porcherie, elle sera froide en hiver, et si au contraire on ne conserve pas la hauteur indiquée, l'atmosphère sera déprimante pendant les chaleurs de l'été.

PLANCHERS

Le plancher sera intact et une pente suffisante lui sera allouée afin que les urines s'écoulent rapidement. En Canada, on fait usage de ciment pour les planchers. Ce matériel est excellent pour les passages et les loges, pourvu qu'il soit recouvert en ces derniers endroits avec des planches clouées sur des morceaux de bois fixés dans le ciment. Cependant, il vaudrait mieux que l'endroit voisin de l'auge soit en briques et que l'autre partie de la loge soit en ciment et recouverte de planches. Les briques peuvent être posées sur le côté dans le ciment. Ce matériel n'est pas aussi froid ni aussi glissant que le ciment, et il n'est guère plus dispendieux que ce dernier. L'endroit le plus glissant est celui situé entre le lit et l'auge. On devra voir à donner une pente pas inférieure à 4 ou 6 pouces, et la distance entre ces deux endroits ne sera pas moindre de 6 pieds.

LITS

Si le lit est près du mur extérieur, la pente sera vers l'intérieure et de 2 pouces environ. Rien n'empêche cependant de construire le lit sur un des côtés de la loge, et alors il ne sera pas moins large de 6 pieds. Cette dernière façon empêche les cochons d'être en contact immédiat avec le mur extérieur, qui est souvent très froid en hiver. On remédie cependant à cette objection en doublant le mur extérieur, à son intérieur, avec des planches mises jusqu'à une hauteur de deux pieds environ. Quelquefois on fait le lit immédiatement ensuite de l'auge ; de cette manière il est très difficile de le garder sec. Assez rarement aussi voit-on des lits situés au-dessus des loges. Les cochons n'ont pas d'objection à monter une pente souvent assez forte et ils paraissent plus à l'aise ainsi. En tous les cas, il faut de toute nécessité garder pour le lit une élévation de pas moins de 4 à 6 pouces du plancher. Les cochons semblent apprécier cette élévation et ils gardent le lit généralement propre. Enfin, il s'agit avant tout d'avoir une loge confortable et suffisamment grande. Les dimensions seront les suivantes :

Environ	60	pds	carrés	pour	la loge du verrat,
"	80	"	"	"	celle de la truie avec ses petits,
"	25	"	"	"	une truie seule,
"	15	"	"	"	un cochon de trois mois et demi,
"	20	"	"	"	un cochon plus âgé que trois mois et demi.

Il va sans dire qu'il est plus pratique de garder plusieurs cochons dans la même loge ; on économise de l'espace.

Voici maintenant les dimensions approximatives du lit.

15	pds	carrés	pour	celui	du verrat,
8	"	"	"	"	de la truie,
6	"	"	"	"	d'un cochon,
4	"	"	"	"	des cochonnets.

Plusieurs bêtes sont ici supposées habiter la même loge. Il est très recommandable d'avoir une loge spéciale, en permanence, pour les truies reproductrices. On entoure ordinairement ces lits d'une séparation de 6 à 8 pouces des murs et de 8 à 9 pouces d'élévation. Elle est en bois ou en fer. Ainsi entourée, la truie sera empêchée d'écraser ses petits. Ceux-ci devraient aussi recevoir leur nourriture dans un endroit de la loge où la truie n'aurait pas accès. De cette façon, elle ne mangera pas la ration des porcelets.

AUGES

Les meilleures auges sont en argile brûlée, mais comme on ne peut pas se les procurer en Canada, notre choix est limité aux auges en ciment et en bois. Les auges en ciment sont cependant préférables à ceux en bois.

L'auge ne sera pas non plus trop grande, ce qui aurait beaucoup d'inconvénients ; elles ne sont jamais propres quand elles sont trop grandes. Voici des dimensions raisonnables : pour un verrat ou pour une truie et sa portée, une auge de deux pieds est suffisante ; pour une truie seule, 15 pouces suffisent ; pour les petits cochons, 9 pouces, et pour ceux plus âgés, 12 pouces. Les petites auges rondes en fer, avec divisions, sont très recommandables pour les porcelets.

CLOISONS

Les cloisons qui séparent les loges entre elles seront de 3 pieds de haut pour les sujets de moyenne taille et de 4 pieds pour les plus gros. En Canada, ces séparations sont faites en bois et se sont les meilleures. Cependant on voit assez souvent de ces séparations construites avec du fil ou des tubes en fer.

D'habitude, on réserve pour le verrat et la truie les coins de la porcherie, et les murs qui entourent leur loge sont plus solidement construits que les autres. Les cloisons à claire-voie ont bien l'avantage de rendre les loges plus éclairées et bien ventillées, mais par contre, les porcs sont ordinairement plus portés à s'exciter mutuellement. Les séparations principales à claire-voie sont à conseiller le long du passage, en avant des auges.

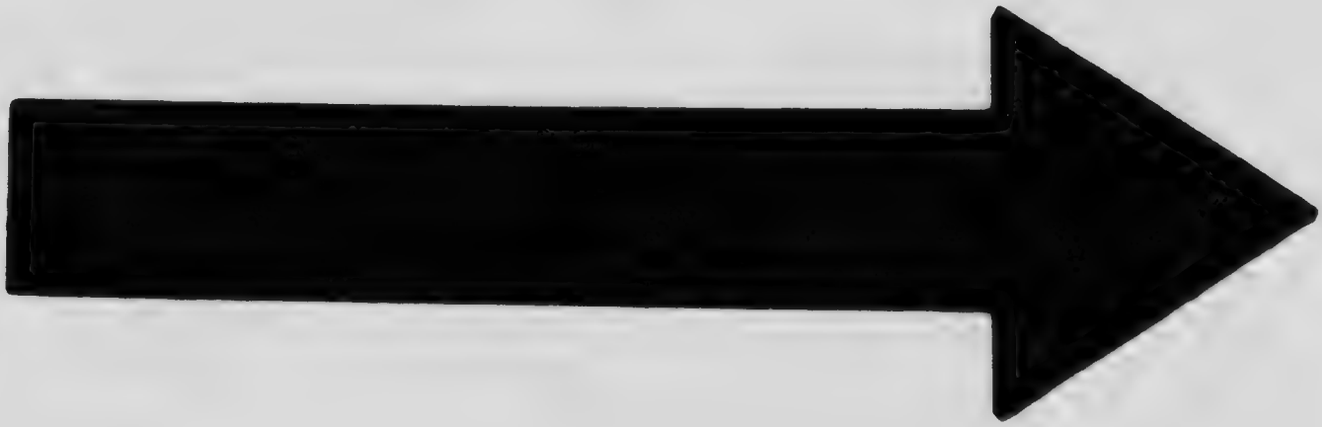
PASSAGES

Les allées ont d'ordinaire quatre pieds de largeur ; souvent on ne leur accorde aussi que trois pieds.

Si l'on s'occupe de l'alimentation sur une grande échelle, il est nécessaire de se réserver une loge vers le milieu de la porcherie, comme cuisine où l'on met les huches à farine, etc. Ils sont assez rares les cultivateurs qui ont un endroit spécial, en dehors de la porcherie, pour les aliments. En Canada, il serait à conseiller de rélargir l'allée vers le centre de la porcherie, pour y installer un poêle.

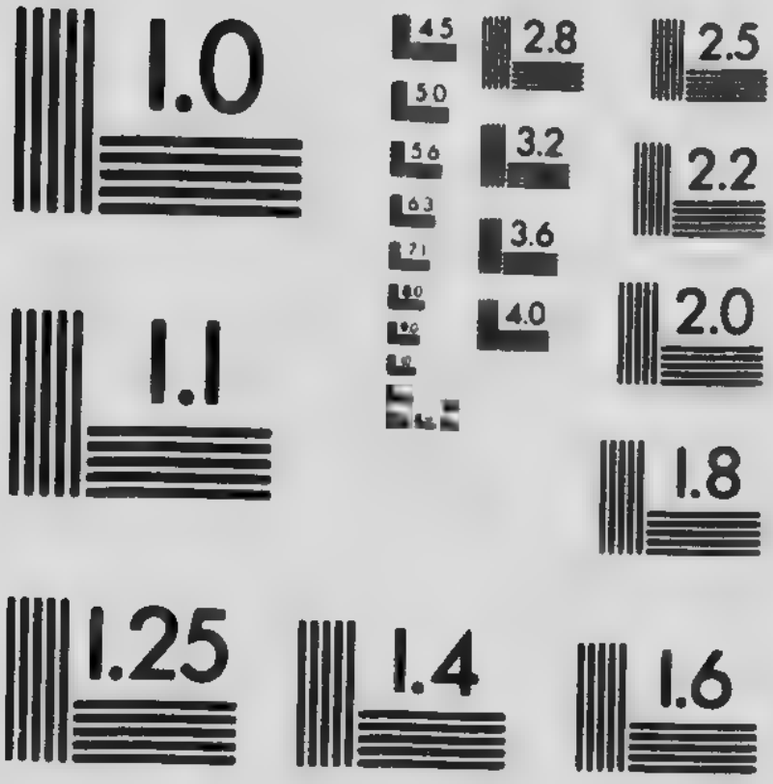
PLAFOND

Si on réserve le grenier pour y mettre de la paille, etc, le plafond qui sera ainsi toujours recouvert sera fait d'une simple épaisseur de planches, ce qui suffit ordinairement. Si, au contraire, le plafond reste cons-



MICROCOPY RESOLUTION TEST CHART

(ANSI and ISO TEST CHART No. 2)



APPLIED IMAGE Inc

1653 East Main Street
Rochester, New York 14609 USA
(716) 482 - 0300 - Phone
(716) 288 - 5989 - Fax

tamment découvert sous le toit, il faudra nécessairement avoir recours à deux doubles de planches. La raison de ceci est toute hygiénique. S'il n'y a qu'un double de planches et pas de paille au-dessus, voici ce qui arrive : les vapeurs d'en bas vont se condenser sous le toit et retombent en eau dans la porcherie, qui de cette façon est toujours humide. Le plus pratique est de placer le deuxième rang de planches au-dessous des poutres, c'est-à-dire pour que les poutres soient entre les deux planchers.

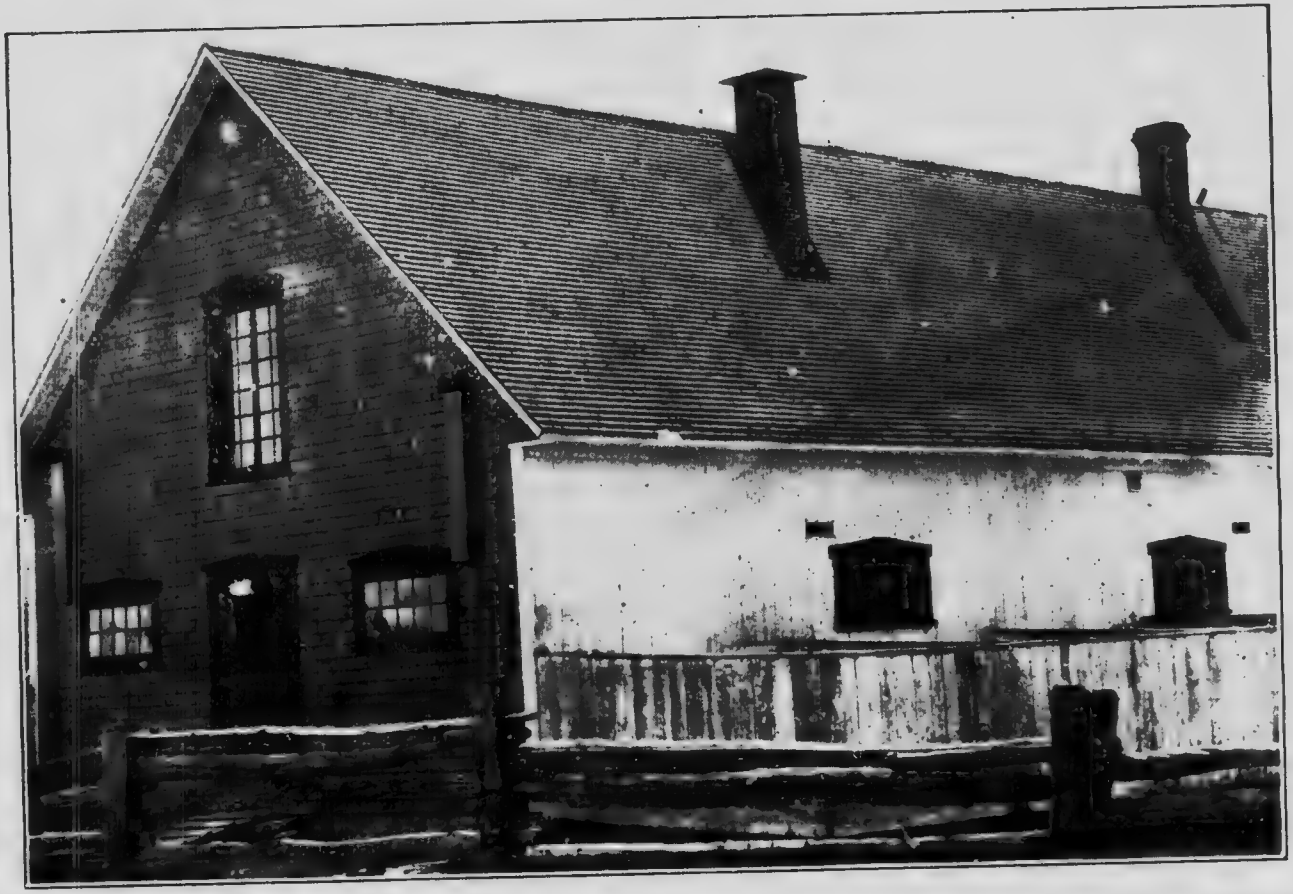
Si, comme il arrive assez souvent dans les petites porcheries, il n'existe pas de plafond, le toit devra être fait de deux doubles de planches avec un isolant entre ces deux rangs, afin de garantir les bêtes contre les trop brusques changements de température. Dans certains pays, les plafonds et les toits sont construits de branches et de perches, sur lesquelles on met de l'argile et de la paille. C'est certainement chaud et économique, mais pas très décoratif.

FENETRES

Toute porcherie, pour donner parfaite satisfaction, doit être bien éclairée, et pour cela il y aura plusieurs fenêtres et encore seront-elles suffisamment grandes. La lumière directe du soleil concourt à garder la porcherie non seulement propre, mais hygiénique. Les fenêtres à bascule sur un pivot horizontales et encadrées en fer seront choisies de préférence à toutes autres.

La lumière est nécessaire à la bonne santé des animaux, étant donné qu'elle détruit les microbes.

Le but de la ventilation consiste dans le renouvellement de l'atmosphère, et ce de manière à ce que l'air froid, qui arrive continuellement du dehors, ne soit pas préjudiciable à la santé des animaux. Il existe plusieurs systèmes de ventilation, en voici quelques-uns:



Partie est de la porcherie de l'Ecole d'Agriculture, de Ste-Anne de la Pocatière, montrant le système de ventilation.

VENTILATION

Anciennement, les porcheries n'avaient pas besoin d'un système artificiel de ventilation, attendu qu'elles étaient naturellement et amplement ventilées, puisque l'air entrait librement à travers les murs et le toit. La ventilation artificielle s'imposa le jour où l'on construisit des porcheries plus confortables. Elle consistait d'abord essentiellement en un plus ou moins grand nombre de cheminées placées au centre et à l'extérieur de la porcherie. Ce système était défectueux en ce que la circulation de l'air dans ces cheminées était à peu près nulle et que la vapeur d'eau se condençait au plafond pour tomber en goutelettes sur les animaux. Ce système défectueux est encore en usage dans bien des endroits au Canada. Souvent aussi, on pratique des trous dans le mur, à 2 ou 3 pieds seulement du plancher, de sorte que l'air froid arrivant directement du dehors est immédiatement en contact avec les animaux et par conséquent préjudiciable à leur santé. Ce système faux en principes est cependant apprécié par un grand nombre d'éleveurs et considéré comme bon.

Pendant l'hiver de 1913-14, j'ai remarqué que par ce mode de ventilation les murs de la porcherie se recouvraient de glace à l'intérieur, et ce justement au-dessus des trous pratiqués dans les murs pour la ventilation et à travers lesquels l'air froid arrivait de l'extérieur à l'intérieur. Aussi les murs étaient-ils toujours très froids surtout au-dessus des lits, et lorsque cette glace se liquéfiait les loges devenaient naturellement très humides. Ce mode de ventilation n'est pas à conseiller.

Un autre mode qui s'implante graduellement et qui est beaucoup supérieur au précédent, quant au renouvellement de l'air, mais qui demande cependant un

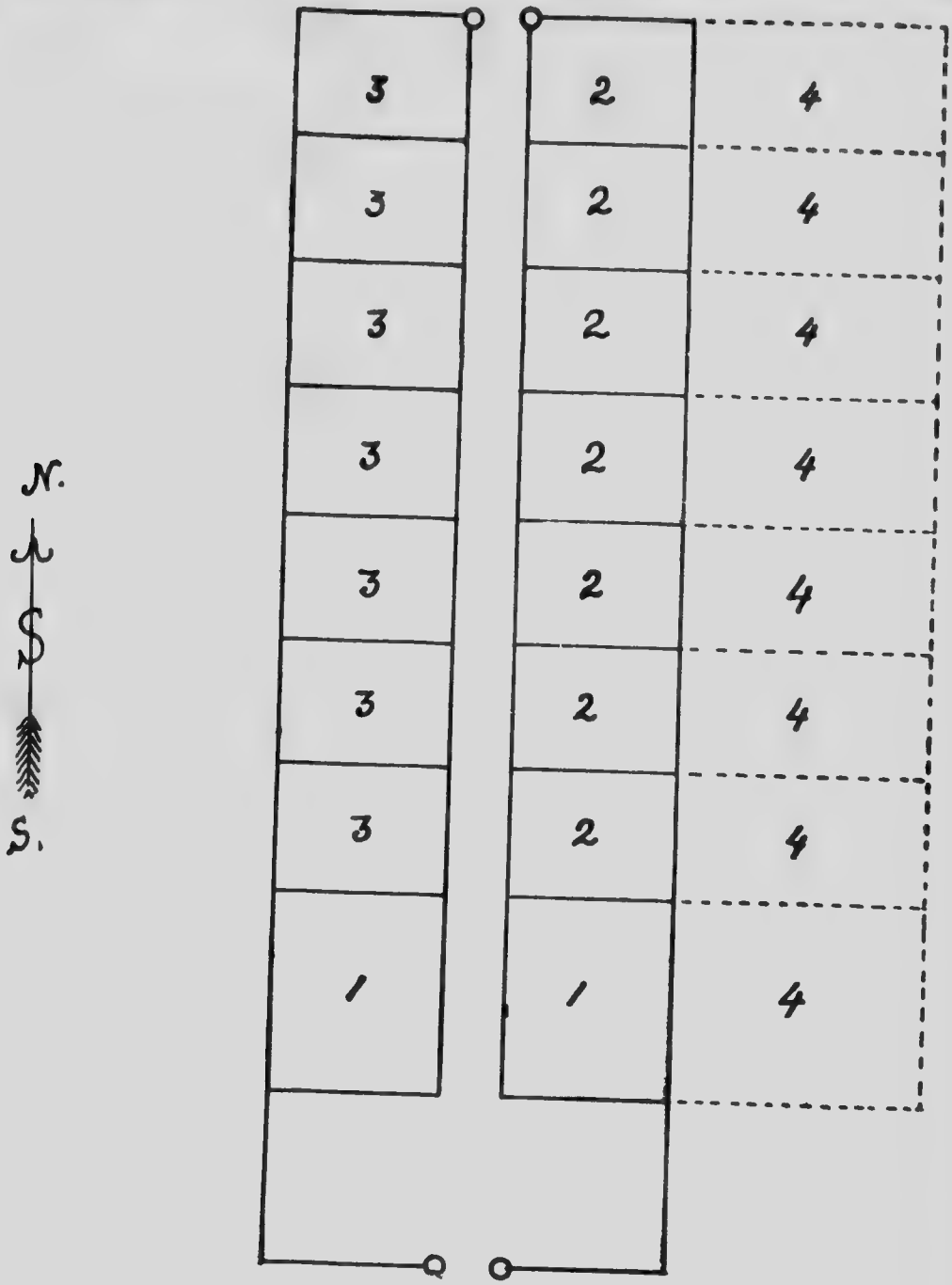
peu plus d'attention, est celui qui consiste en une suite de trous d'environ 6 x 12 pouces, pratiqués juste en-dessous du plafond, dans deux des murs. Sur ces trous s'adaptent des planchettes en bois, que l'on ferme ou que l'on ouvre simultanément par un mécanisme spécial fixé à l'intérieur de la porcherie. La ventilation sera d'autant plus parfaite qu'on comprendra mieux le bon fonctionnement des clapets. D'après cette méthode, l'air froid étant obligé de traverser une assez épaisse couche d'air chaud, se réchauffe avant d'atteindre les animaux.

LES PORTES DES LOGES

Communiquant avec les cours, auront les dimensions suivantes : pour les loges des verrats et des truies elles auront trois pieds en hauteur et deux pieds en largeur ; les portes des loges des cochonnets seront de deux pieds de haut par un pied de large.

LA COUR

A l'extérieur de la porcherie, une cour communiquant avec les loges est nécessaire. Pendant la belle saison, on laisse la porte ouverte et l'animal prend l'air et le soleil qui lui plaît et s'en réjouit à sa guise. Cette cour sera vaste et ombragée si possible par quelques arbres, elle possèdera de plus un abreuvoir où l'eau sera claire et pure. On entourera cette cour d'une clôture en bois ou en fils métalliques. Aussi chaque loge aura-t-elle sa cour extérieure. Il est aussi très recommandable d'y construire un abri en bois, ouvert d'un côté. L'orientation de la cour sera au sud et le côté ouvert de cet abri sera exposé au nord.



PORCHERIE POUR ENVIRON 100 PORCS. (100 pieds de long par 32 de large).

1—Loges pour truies devant mettre bas.
2— " " " et porcelets.
3— " " porcs à bacon.
4—Cours pour les porcs.

IX

SOINS ET TRAITEMENTS

La première condition pour faire de l'élevage des porcs une chose payante, c'est de garder des sujets en bonne santé et répondant à l'objet que l'on se propose. La seconde, c'est de leur servir une alimentation convenable, saine et en quantité suffisante. La troisième c'est de procurer à ces bêtes tout le confort qu'elles attendent de nous : qu'elles ne souffrent ni d'un changement trop brusque de température ni de l'humidité. Il faut aussi donner aux jeunes animaux, aux truies et aux verrats, suffisamment d'air et d'exercice, quand la température le permet. En Canada, on remarque souvent que des cochons vont en liberté dehors l'hiver, par des temps très froids; s'il est vrai qu'ils s'y habituent, il n'est pas moins fautif de croire que ces cochons donnent des gains en poids appréciables pour la somme de nourriture qu'ils consomment, car une grande quantité de cette nourriture est employée à entretenir leur propre chaleur animale et l'autre partie est consacrée à entretenir l'énergie dépensée dans leurs courses.

Dans les pays plus tempérés, comme en Angleterre, c'est différent, mais ici c'est de la cruauté que de laisser des cochons dehors l'hiver, sous des hangars ouverts à tous les vents. Les animaux reproducteurs auront aussi souvent d'exercice en plein air que le permettra la température, mais il ne faudra pas les oublier dehors par des nuits froides. Souvent les verrats, lorsqu'ils sont dehors, ne prennent pas assez d'exercice et restent à la même place, il faudra de toute nécessité les encourager à mar-

cher. Quant aux truies et aux petits, ils se montrent plus actifs.

La porcherie ne devra pas être trop froide. Si la température est toujours plus basse que 50 degrés F., la plus grande quantité de la nourriture servie aux porcs sera employée à entretenir la chaleur animale, et cela ne paye pas autant que quand elle est employée à faire de la chair et de la graisse. Règle générale, il vaut beaucoup mieux garder les porcs dans une loge bien éclairée, bien ventilée, bien chauffée et bien sèche, et leur y servir une ration bien ordonnée et régulière, que de les laisser trotter dehors par les tempêtes, et qu'ils grelottent et crient continuellement. Dans la première condition, il y aura maximun de gain, ce qui signifie maximun de profits. Si les loges sont entretenues propres, les porcs les conserveront ordinairement propres. Si les lits sont secs, confortables et élevés de 4 à 6 pouces de terre, il sera également plus facile pour les porcs de les tenir propres.

L'idée de faire une bonne litière avec de la paille est très recommandable, surtout dans les temps froids. On peut aussi utiliser la sciure de bois, mais pas aussi avantageusement. La litière de la truie devant faire ses petits sera spécialement confortable et composée de foin court ou de paille hachée.

On devrait également apporter plus d'attention dans le soin de la peau des porcs ; il faudrait toujours la tenir propre. On se sert à cette fin d'une brosse dont les soies sont plus raides pour les gros porcs que pour les petits. En été on peut les faire baigner dans de l'eau dégourdie. Non seulement les bêtes ont meilleure apparence, mais cela les empêche de se gratter continuellement.

X

MALADIES DU PORC

TUBERCULOSE

La tuberculose est au nombre des maladies contagieuses du porc. Elle se transmet aux hommes et aux animaux. Cette maladie est commune chez les bestiaux et chez les porcs, en Amérique et en Europe. Cette contagion peut être également transmise par l'homme aux animaux par la sécrétion salivaire, et par les animaux à l'homme par le lait et la viande. C'est pour cette raison que dans plusieurs pays la loi de la police sanitaire ordonne de faire l'inspection des viandes et du lait. Cette maladie de la tuberculose est tellement répandue, qu'au Danemark 4½% des porcs qui y sont abattus en sont affectés, et la dixième partie de ces 4½% l'est à un tel point pour être rejetée de la consommation. L'autre partie atteinte de cette maladie est utilisée, mais pas en vue de l'exportation.

Au Canada, cette maladie se généralise de plus en plus. Quel est le meilleur moyen d'enrayer ce fléau? Avant de répondre directement à cette question, considérons de quelle manière les porcs contractent généralement cette maladie.

Comme nous l'avons dit précédemment, cette maladie peut être transmise au porc par l'homme, par la sécrétion salivaire. Les meilleurs préventifs en ce cas là seraient d'empêcher qui que ce soit de cracher dans les rations des porcs, dans la porcherie même dans les cours l'avoisinant ; que tous les ustensiles de cui-

sine provenant des personnes tuberculeuses soient au préalable servis cuits. On devrait aussi s'exempter autant que possible de cracher aussi souvent qu'on le fait habituellement.

Il arrive quelquefois qu'une truie mette au jour des porcelets tuberculeux, mais c'est assez rare. Le plus souvent, les porcs en sont atteints par la nourriture qu'ils consomment, soit par le lait maternel ou celui de vaches tuberculeuses. Si on doute de la bonne qualité du lait, mieux vaut le faire pasteuriser ou le faire bouillir.

Les porcelets ne devraient pas avoir libre accès dans les étables, parce que souvent ils s'y rencontrent des vaches tuberculeuses et en sont ainsi facilement affectés. On doit également éviter de servir aux porcs les déchets laissés dans les crèches des vaches, car ceux-ci sont souvent recouverts d'une salive qui pourrait être contagieuse. L'intérieur de la cuvette où sont préparés les aliments sera fréquemment nettoyé et stérilisé. La peinture sert ici d'antiseptique. Le remède le plus efficace lorsque des porcs sont atteints de cette maladie, c'est d'en débarrasser la loge et de la désinfecter entièrement et complètement, et ce, tant qu'il subsiste le plus petit signe de maladie.

CATALEPSIE (Rachitisme)

La catalepsie se manifeste surtout après un été chaud et sec. Le rachitisme est une affection générale du système osseux, en vertu de laquelle la nutrition de la charpente se faisant mal, le squelette du jeune animal ne se développe pas convenablement, d'où les boiteries et les tumeurs des os, des membres et d'autres régions. Si on abat alors l'animal, la viande est molle à cause de son manque de phosphate de chaux.

Cette maladie, si on la laisse se propager p: ni tout le troupeau, peut causer de lourdes pertes, mais si elle est arrêtée à temps, elle n'est pas dangereuse et jamais contagieuse.

Le remède tout indiqué est d'ajouter aux aliments de l'huile de foie de morue, et de leur servir une nourriture riche en phosphates digestibles—de la viande cuite, de la limaille d'os frais et cuits—,mais il vaut mieux avoir surtout recours à l'huile de foie de morue. Si l'on craint que la maladie dégénère en catalepsie, il vaut mieux dans ce cas discontinuer de leur servir une alimentation spéciale et de les mettre dehors, même s'ils ont plus de 2½ mois, pour qu'ils fouillent librement le sol, ce qui leur est salutaire.

Les jeunes sujets sont surtout atteints de cette maladie. C'est pourquoi il est souvent sage d'ajouter un peu d'huile de foie de morue à leurs rations.

PNEUMO-ENTÉRITE INFECTIEUSE

C'est une maladie très contagieuse. Elle cause de grandes pertes lorsqu'elle paraît dans un troupeau.

Les animaux mangent peu et ont un appétit capricieux, ils ont la diarrhée et toussent beaucoup. Très souvent, les jeunes cochons qui en sont atteints s'affaisent soudainement et meurent.

La maladie est extrêmement difficile à guérir, c'est pourquoi il serait au moins prudent, quand on achète un porc, de lui faire subir une quarantaine et de bien désinfecter auparavant les loges. Il s'est trouvé des cas où on a été obligé de reconstruire une nouvelle porcherie, car on n'avait pas pu désinfecter complètement celle où étaient morts des porcs atteints de cette maladie.

TOUX

L'animal qui en est atteint tousse beaucoup, la respiration est accélérée et accompagnée de plaintes. Cette maladie n'est pas précisément dangereuse. Il faudra autant que possible éviter que les porcs soient exposés au froid humide ou aux brusques alternatives du chaud et du froid.

Le porc peut être atteint par une foule d'autre maladies, mais il n'existe pas de raisons particulières qui nous engagent à donner ici leur description.

L'éleveur pratique reconnaît de suite les signes généraux des maladies, et donne ordinairement au sujet atteint les soins que réclame son état.

POUX

A raison de son pelage peu fourni, le porc est moins exposé à héberger des parasites, tels que les poux, si communs chez toutes les autres espèces d'animaux domestiques. Le traitement simple consiste en des soins de propreté ; savonage, etc. Après cette opération, les loges devront être nettoyées et désinfectées, et plusieurs fois si c'est nécessaire.

L'ÉLEVAGE DU PORC EST-IL RÉMUNÉRATEUR ?

L'industrie porcine est une des branches principales de l'élevage en agriculture, parce qu'elle concourt à augmenter les profits des récoltes.

Les vaches et les porcs peuvent être regardés comme des marchands-vendeurs. Le cultivateur leur fait consommer ses récoltes, et s'ils sont de bons acheteurs et de bons vendeurs, ils lui seront profitables et dans leur lait et dans leur viande, plus même que s'il avait vendu directement, sans ces précieux intermédiaires, ses récoltes sur le marché.

Peuvent-ils faire ceci ?

Mais oui ! Et on peut dire avec raison et en conclure que les vaches et les porcs sont toujours les meilleurs transformateurs des récoltes. Ceci a lieu cependant, que lorsqu'on a cet objet en vue et qu'on donne les soins que nos troupeaux requièrent. Beaucoup de vaches ne donnent pas un rendement satisfaisant pour la nourriture qu'elles consomment, de même pour les cochons, mais ne croyons pas que ces animaux sont toujours à blâmer pour de semblables résultats. Souvent, au contraire, le cultivateur en est la cause. Le cultivateur doit d'abord choisir les races d'animaux qualifiées et répondant au but qu'il vise. Il doit les nourrir convenablement et les bien traiter, alors seulement il peut s'attendre à obtenir de bons résultats.

Si on fait de l'élevage de cette manière, il est reconnu de nos jours qu'il est très rémunérateur de vendre nos récoltes aux animaux pour qu'ils nous les revendent ensuite avec un bon profit, et même quelquefois sera-t-il avantageux d'en acheter pour eux.

Quelle est la valeur d'un porc à bacon de 200 lbs, poids vif ?

Si nous nous basons sur les prix payés dans les cinq dernières années, on peut prendre $0.09 la livre comme moyenne, ou $18.00 pour un porc de 200 lbs.

A combien revient un porc de ce poids ?

Deux choses sont à considérer dans cette question: le coût du cochonnet et le coût de la nourriture qui lui est servie pour l'amener à peser 200 lbs.

En Canada, un porcelet de 4 à 5 semaines se vend ordinairement à peu près $3.00, et il pèse environ 20 lbs. Pour qu'il atteigne 200 livres, il faut qu'il fasse un gain de 180 livres.

Combien d'unités nutritives 180 livres de gain requièrent-elles ?

De nombreuses expériences ont prouvé qu'un porc de 20 à 200 livres, en santé et nourri convenablement, gagnait en moyenne une livre en poids pour chaque 3½ livres d'unités nutritives qu'il consommait, mais prenons pour être plus certain 4 livres d'unités nutritives : 4 fois 180 livres=720 unités nutritives.

Le coût d'une unité nutritive ne dépasse pas un centin et quart, donc 4 x 180 x 0.01¼ cts. = $9.00

Nous recevrons donc de la vente d'un porc à bacon de 200 livres poids vif, à 9 centins la livre.... $18.00

Coût d'achat d'un cochonnet de 4 à 5 semaines.....	$3.00	
Valeur de 720 unités nutritives, à un centin et quart.....	$9.00	$12.00
	Profit	$6.00

Il est entendu que l'intérêt de l'argent et le coût de la construction de la porcherie ne figurent pas dans es chiffres donnés plus haut, mais nous avons également omis ce que rapporte le fumier d'un porc, qui certainement recouvra par sa valeur les dépenses encourues.

De tous les animaux domestiques, le porc est celui qui fait l'usage le plus économique de la nourriture qu'il consomme, mais comme toutes les autres branches de l'agriculture, l'élevage du porc, pour être rémunérateur, exige qu'on le pratique avec intelligence et d'après une méthode et un critérium rationnels.

TABLE DES MATIÈRES

PAGE

PRÉFACE 5

CHAPITRE I

Histoire de la domestiquation du porc 7

CHAPITRE II

Classification et caractères zoologiques 9
Les cochons sauvages (Sangliers) 9
Le cochon des Indes (Baly Roussa) 9
Le cochon musqué (Piccary) 10
Le sanglier à verrues (Sus Verrucosus) 11
Le cochon sauvage ordinaire 11
Le cochon ordinaire des Indes 11
Le cochon sauvage d'Europe (Sanglier) 12
Le cochon domestique d'Europe (Sus scrofa Domesticus). 13
Le gros cochon polonais 14
Le porc des marais 14
Race napolitaine 14
Race romaine 15
Race portugaise 15
Race écossaise 15
Le cochon domestique d'Asie — Race chinoise 15
Le cochon masqué japonais 16

CHAPITRE III

Méthodes scientifiques d'élevage 17
Le petit yorkshire blanc 18
Le grand yorkshire amélioré 19
Le moyen yorkshire 20
Le cochon noir anglais 21
Le petit cochon noir anglais 21
Race berkshire 22
Le gros cochon noir anglais 22
Race tamworth 23
Race améliorée d'Amérique 23
Race poland-china 24
Le chester blanc 24

CHAPITRE IV

Industrie porcine en Europe..... 26
Iles Britanniques..... 26
Danemark..... 28
Suède..... 28
Russie..... 28
Serbie..... 29
Autriche et Allemagne..... 29
Hollande..... 29
Industrie porcine de l'Amérique du Nord..... 30
Etats-Unis..... 30
Canada..... 30

CHAPITRE V

Choix des sujets..... 32
Le verrat..... 32
La truie..... 33
Gestation, parturition et allaitement..... 34
Echelle de point pour juger les qualités d'un porc..... 34

CHAPITRE VI

Alimentation des porcs..... 36
Résidus de laiteries..... 36
Grains..... 37
Recoupes..... 38
Racines et tubercules..... 38
Paturages..... 39
Produits alimentaires manufacturés..... 39
Déchets de cuisine et autres rebus..... 39
Valeur nutritive et comparative des aliments les plus en usage..... 40
Quantité de nourriture et augmentation en poids..... 42
De l'ordonance des repas..... 47

CHAPITRE VII

Alimentation du verrat..... 49
Alimentation de la truie..... 49
Sevrage..... 51
Alimentation des porcs âgés de deux mois et plus... 52
Composition d'une ration économique et pratique..... 52
Préparation des aliments..... 53

CHAPITRE VIII

La porcherie..... 55
Choix de l'emplacement..... 55
Loges..... 55
Fondations..... 55
Murs..... 56
Planchers..... 56
Lits..... 57
Auges..... 58
Cloisons..... 59
Passages..... 59
Plafond..... 59
Fenêtres..... 60
Ventilatiom..... 61
Portes des loges..... 62
Cour..... 62

CHAPITRE IX

Soins et traitements..... 63

CHAPITRE X

Tuberculose..... 65
Catalepsie (Rachitisme)..... 66
Pneumo-entérite infectieuse..... 67
Toux..... 67
Poux..... 68
L'élevage du porc est-il rémunérateur?..... 68